



2020 Syrah

Ville de Sion Grand Cru, Valais AOC, L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Nota di degustazione:

Colore rosso scuro, aromi complessi di spezie, fini note affumicate e legno, di nuovo complesso al palato, denso, con tannini fini e un finale fruttato. Età media delle viti di almeno 25 anni.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Vallese
Produttore:	Cave L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin
Valutazioni:	
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	Syrah
Numero di articolo:	1284420

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Syrah

Ville de Sion Grand Cru

Valais AOC

L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Origine: Svizzera

Valutazioni:

Varietà d'uva: Syrah

Maturità: fino a 2030

Gradazione 13.5 %

alcolica:

Servizio: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.