



2017 Syrah

L'Enfer de la Patience, Coteaux de Sierre Valais AOC, Histoire d'Enfer

Nota di degustazione:

Questo Syrah infuocato mostra una lunghezza impressionante al palato, una bella consistenza e una superba freschezza.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine: Svizzera

Regione: Vallese

Produttore:

Valutazioni:

Maturità: fino a 2036

Varietà d'uva: Syrah

Numero di articolo: 1350117

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Syrah

L'Enfer de la Patience
Coteaux de Sierre Valais AOC
Histoire d'Enfer

Origine: Svizzera

Valutazioni:

Varietà d'uva: Syrah

Maturità: fino a 2036

Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.