2020 Syrah

Valais AOC, Cave Biber

Nota di degustazione:
Colore porpora scuro e frutto rigoglioso; corpo focoso con una tipica nota di pepe varietale e un finale di lunga durata.
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:	
Valutazioni:	
Vinificazione:	12 Mesi in Fulmine
Viticoltura:	Tradizionale
Varietà d'uva:	100% Syrah
Numero di articolo:	1322820

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Syrah

Valais AOC
Cave Biber

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Syrah
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Fulmine
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch