2020 Syrah Quintessence

Fully Valais AOC, Benoît Dorsaz

Nota di degustazione:
Il Syrah Quintessence ha un bouquet intenso di frutti scuri (molto cassis) con fragranti note tostate e un accenno di vaniglia, frutto della moderna maturazione in legno. Corpo fruttato denso con buona sostanza concentrata, non troppo ampio ma di bella eleganza.
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:	
Vinificazione:	in Barrique
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	Syrah
Numero di articolo:	1315120

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 Quintessence

Fully Valais AOC
Benoît Dorsaz

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	Syrah
Maturità:	fino a 2035
Vinificazione:	in Barrique
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

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