



## 2021 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Svizzera
<b>Regione:</b>	Vallese
<b>Produttore:</b>	
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Vinificazione:</b>	in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.6 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2033
<b>Varietà d'uva:</b>	Syrah
<b>Numero di articolo:</b>	1315121

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Syrah Quintessence**

Fully Valais AOC  
Benoît Dorsaz

**Origine:** Svizzera

**Valutazioni:**

**Varietà d'uva:** Syrah

**Maturità:** fino a 2033

**Vinificazione:** in Barrique

**Gradazione**

**alcolica:**

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