



## 2022 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>         | Benoît Dorsaz |
| <b>Valutazioni:</b>        |               |
| <b>Varietà d'uva:</b>      |               |
| <b>Numero di articolo:</b> | 1315122       |

## **Inserto per clip portabottiglie**

Dimensione: A7 74x105

### **Syrah Quintessence**

Fully Valais AOC  
Benoît Dorsaz

**Origine:** Svizzera

**Valutazioni:**

**Varietà d'uva:**

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