



2022 Strepitus

Valais AOC, Benoît Dorsaz

Nota di degustazione:

Interessante cuvée proveniente da diversi terroir nei dintorni di Fully e Martigny (gneiss, terreni morenici e calcarei). Al naso note di piccoli frutti rossi, sottobosco e spezie; al palato è morbido e armonioso, con tannini levigati. Note speziate e un po' di fumo freddo sul finale; finale equilibrato.

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:

Gradazione alcolica: 13.3 %

Maturità: fino a 2028

Varietà d'uva: Merlot, Gamay, Gamaret, Syrah

Numero di articolo: 1315822

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Streptus

Valais AOC
Benoît Dorsaz

Origine: Svizzera

Valutazioni:

Varietà d'uva: Merlot, Gamay, Gamaret, Syrah

Maturità: fino a 2028

Gradazione
alcolica: 13.3 %

Servizio: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.