



2020 Syrah Réserve

Valais AOC, Cave Ardévaz

Nota di degustazione:

Questo vino ha un meraviglioso colore rosso intenso con riflessi violacei, un incantevole bouquet di frutti neri, ma anche di vaniglia e spezie. L'attacco al palato è fresco, poi i sapori rivelano tutta la complessità che deriva dal lungo invecchiamento. Il finale è pepato e corposo, ma i tannini sono ben integrati. Questo cru proveniente dalla migliore parcella di Syrah della tenuta è unico e viene prodotto solo in piccole quantità.

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:	Cave Ardévaz
Valutazioni:	
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2032
Varietà d'uva:	Syrah
Numero di articolo:	1321920

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Syrah Réserve

Valais AOC
Cave Ardévaz

Origine: Svizzera

Valutazioni:

Varietà d'uva: Syrah

Maturità: fino a 2032

Gradazione
alcolica: 13.5 %

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