



## 2022 Syrah Grandmaître

Valais AOC, Gregor Kuonen, Caveau de Salquenen

Syrah del Vallese invecchiato in barrique

### Descrizione del vino:

Larissa Kuonen produce questo Syrah fruttato e tipico con grande finezza. Le uve provengono da un appezzamento privilegiato sulle terrazze soleggiate di Salquenen. Il vino viene affinato per 12 mesi in barrique per esaltare la sua espressione fruttata intensa e concentrata.

### Nota di degustazione:

Rosso rubino saturo con accenti granati. Chiodi di garofano, pepe nero e ginepro esaltano il superbo naso di Syrah dominato da more e ciliegie, con una nota di pane integrale e vaniglia. Ciliegie e malto al palato, molto fine e cremoso, a cui i tannini maturi e perfettamente amalgamati aggiungono potenza. Persistenza aromatica ben oltre la metà del palato, finale di sontuosa freschezza e sapidità.

### Abbinamenti:

Si consiglia di abbinare questo vino a scaloppine di cervo, costolette di vitello, cotolette di vitello alla zurighese, filetto alla Wellington e tartare. Ottimo anche con formaggi semiduri e fonduta cinese.

### Consigli per il consumo:

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

<b>Paese d'origine:</b>	Svizzera
<b>Regione:</b>	Vallese
<b>Produttore:</b>	Gregor Kuonen
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Vinificazione:</b>	9 Mesi in barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Syrah
<b>Numero di articolo:</b>	0772022

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Syrah Grandmaître**

Valais AOC  
Gregor Kuonen  
Caveau de Salquenen

**Origine:** Svizzera  
**Valutazioni:**  
**Varietà d'uva:** 100% Syrah  
**Viticoltura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 9 Mesi in barrique  
**Servizio:** Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.