



## 2013 Syrah Grandmaître

Valais AOC, Gregor Kuonen, Caveau de Salquenen

Barrique-Syrah à la Valais

### Descrizione del vino:

Larissa Kuonen vom Weingut Gregor Kuonen vinifiziert mit feiner Hand einen typischen, fruchtbetonten Syrah. Die Trauben stammen von einer privilegierten Lage an der Salgescher Sonnenterrasse. Der konzentrierte, fruchtintensive Ausdruck wird durch den 12 Monate dauernden Ausbau in Barriquen positiv beeinflusst. Ein Schweizer Rotwein, der beachtliche Reserven zeigt.

### Nota di degustazione:

Kräftiges Rubinrot, granatfarbene Reflexe. Eine angenehm parfümierte Nase nach Blaubeeren, schwarzen Kirschen und pfeffrigen Noten, auch eine Spur Veilchen. Eine konzentrierte Frucht zeigt sich am Gaumen, wiederum schwarzbeeriger Art, dazu gesellen sich Lakritze-Noten und etwas Gewürznelke; die Röstaromen unterstützen die kräftige Frucht aufs Schönste mit Mokka-Aromen und etwas Caramel; straff und temperamentvoll, fein balanciert im lange anhaltenden Finale, das viel Salgescher Wärme aufzeigt.

### Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnetzeltem, Filet Wellington und Tartar. Toll auch zu Halbhartkäse und Fondue Chinoise.

### Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Paese d'origine:</b>	Svizzera
<b>Regione:</b>	Vallese
<b>Produttore:</b>	Gregor Kuonen
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20, Expovina Gold
<b>Vinificazione:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.9 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Syrah
<b>Numero di articolo:</b>	0772013

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Syrah Grandmaître**

Valais AOC  
Gregor Kuonen  
Caveau de Salquenen

<b>Origine:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20, Expovina Gold
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Syrah
<b>Maturità:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.9 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.