



2017 Syrah Champlan

Chamoson Valais AOC, Didier Joris

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Wildgerichten wie Hirschrücken oder auch Rindgerichten wie Entrecôte Café de Paris, Rindsvoressen und Schmorbraten. Spannend auch zu gereiftem Käse.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine: Svizzera

Regione: Vallese

Produttore: Joris

Valutazioni:

Vinificazione: 8 Monate in Barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.0 %

Maturità: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Varietà d'uva: 100% Syrah

Numero di articolo: 0892317

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Syrah Champlan

Chamoson Valais AOC
Didier Joris

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Syrah
Maturità:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	8 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.