



2014 Syrah Hurlevent

Valais AOC, Les Fils de Charles Favre

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.

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Vallese
Produttore:	Les Fils de Charles Favre
Valutazioni:	Score 17.5/20
Vinificazione:	im Stahltank
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.4 %
Maturità:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Varietà d'uva:	100% Syrah
Numero di articolo:	0378714

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Syrah Hurlevent

Valais AOC

Les Fils de Charles Favre

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Syrah
Maturità:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	imahltank
Gradazione alcolica:	13.4 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.