



2020 Cayas

Syrah Réserve Valais AOC, Domaine Jean-René Germanier

Ein zauberhafter Jahrgang

Beschreibung:

Ein intensiver und komplexer Syrah, der nur in sehr limitierter Menge produziert wird. Die Trauben für diesen finessenreichen und lagerfähigen Kult-Syrah wachsen auf mineralreichen Schieferböden an den steilen Hängen des rechten Rhone-Ufers. Die Verfeinerung erfolgt durch einen 24-monatigen Ausbau in erstklassigen Barriquefässern.

Degustationsnotiz:

Sattes Rubinrot bis zum Rand. Eine sehr delikate Nase, die Aromen von schwarzen Kirschen, Brombeeren, Gewürznelke, Schokolade und etwas Zimt offenbart, auch frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer. Am Gaumen ausgesprochen dicht gewoben, voll in der Aromatik und sehr intensiv, saftig, mit roten und schwarzen Waldbeeren sowie wiederum pfeffrigen Aromen, immer sehr elegant und pur bleibend; nicht nachlassend in der Aromatik, leicht mineralisches Finale.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:

Schweiz

Region:

Wallis

Produzent:

Jean-René Germanier

Bewertung(en):

Falstaff 95/100, Parker 94/100, Score 19/20

Ausbau:

24 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Trinkreife:

Jetzt bis 2037

Rebsorte(n):

100% Syrah

Artikelnummer:

0302420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cayas

Syrah Réserve Valais AOC
Domaine Jean-René Germanier

Herkunft: Schweiz
Bewertung(en): Falstaff 95/100, Parker 94/100, Score 19/20
Rebsorte(n): 100% Syrah
Trinkreife: Jetzt bis 2037
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 24 Monate im Barrique
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.