



2020 Syrah Réserve

Valais AOC, Cave Ardévaz

Degustationsnotiz:

Dieser Wein hat eine herrliche tiefrote Farbe mit violetten Reflexen, ein bezauberndes Bouquet von schwarzen Früchten, aber auch von Vanille und Gewürzen. Der Auftakt am Gaumen ist frisch, dann findet man in den Aromen die ganze Komplexität, die eine lange Lagerung mit sich bringt. Der Abgang ist pfeffrig und vollmundig, aber die Tannine sind gut integriert. Dieser Cru aus der besten Syrah-Parzelle des Weinguts ist einzigartig und wird nur in kleinen Mengen produziert.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Schweiz
Region:	Wallis
Produzent:	Cave Ardévaz
Bewertung(en):	
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	Syrah
Artikelnummer:	1321920

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Syrah Réserve

Valais AOC
Cave Ardévaz

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.