



2020 Cayas

Syrah Réserve Valais AOC, Domaine Jean-René Germanier

Ancora le migliori valutazioni internazionali

Descrizione del vino:

Un Syrah intenso e complesso, prodotto in quantità molto limitate. Le uve di questo Syrah di culto, dalla grande finezza e dal lungo potenziale di invecchiamento, crescono sui terreni di ardesia ricchi di minerali dei ripidi pendii della riva destra del Rodano. Il vino viene affinato per 24 mesi in botti di rovere di prima classe.

Nota di degustazione:

Rosso rubino saturo fino al disco. Il naso delicato rivela note di ciliegie nere, more, chiodi di garofano e cioccolato, con un accenno di cannella e pepe nero appena macinato. Al palato, il vino è molto denso, complesso e intenso, succoso, con aromi di frutti rossi e neri selvatici e ancora note pepate; puro e di grande eleganza, non vacilla fino al finale leggermente minerale.

Abbinamenti:

Si consiglia di abbinare questo vino alla selvaggina, come la sella di cervo, o al manzo, come l'entrecôte beurre café de Paris, lo stufato o il brasato di manzo. Delicato anche con formaggi ben fatti.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Vallese
Produttore:	Jean-René Germanier
Valutazioni:	Falstaff 95/100, Parker 94/100, Score 19/20
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Maturità:	fino a 2037
Varietà d'uva:	100% Syrah
Numero di articolo:	0302420

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cayas

Syrah Réserve Valais AOC
Domaine Jean-René Germanier

Origine: Svizzera
Valutazioni: Falstaff 95/100, Parker 94/100, Score 19/20
Varietà d'uva: 100% Syrah
Maturità: fino a 2037
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 24 Mesi in Barrique
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.