

## GAMME SENSORIELLE

### Syrah AOC Valais

**Caractéristiques** : rouge élevé en cuve

**Cépage** : Syrah

**Terroir** : Sion

**Récolte par m2** : 700 gr.

**Dégustation** : au nez, fruits noirs, cerise, épices, poivre noir, senteurs de garrigue, lavande, romarin, olives noires, notes de cacao; en bouche, attaque soyeuse, belle structure, tanins fins et denses, beau vin de garde.

**Accompagnement** : filet de bœuf, agneau, charbonnade, civets et mets de chasse, plateau de fromages.

**Température de service** : 16° C



50 cl liège | 75 cl liège

## GAMME SENSORIELLE

### Syrah AOC Valais

**Merkmale** : Rotwein, im Tank ausgebaut

**Rebsorte** : Syrah

**Terroir** : Sion

**Ertrag per m2** : 700 gr.

**Degustationsnotiz** : das Bukett verströmt Aromen von schwarzen Früchten, Kirschen, Gewürzen, schwarzem Pfeffer und Kakao, mit Duftnoten aus der Garrigue, die an Lavendel, Rosmarin oder schwarze Oliven erinnern. Im Gaumen samtiger Antrunk, gute Struktur mit feinen und dichten Gerbstoffen. Schöner Lagerwein.

**Kulinarischer Einklang** : Rindsfilet, Lammfleisch, Charbonnade, Wildpfeffer und Wildgerichte, Käseplatte.

**Genusstemperatur** : 16° C