



VINS des CHEVALIERS

Der Syrah wurde gegen 1920 von Dr. Wuilloud im Wallis eingeführt. Diese Traubensorte darf nur an den wärmsten Orten angepflanzt werden und die Menge muss streng begrenzt werden.

Degustation

Tief dunkelrote Farbe mit violetten Reflexen, die Aromen erinnern an Cassis und Veilchen, würzige Pfeffer- und Nelkennoten sind charakteristisch für diese Traubensorte. In der Jugend lässt ein strenger Abgang im Gaumen erahnen, was dieser Wein bei voller Reife bieten wird. Gehaltvolle, würzige Tannine verleihen ihm ein schönes Reifungspotenzial.

Passende Speisen

Eine wundervolle Kombination mit einem Reh Rücken an Pfeffersauce, einem reifen Alpkäse oder einem grillierten Lammgigot.

Beschrieb

Traubensorte: Syrah
Ausbau: lange Gärung,
anschliessend im Stahltank
Alkohol ca. 13,0 Vol.-%
Gesamtsäure ca. 4,5g/l

Unser Tipp

Lagerung 3 bis 10 Jahre
Serviertemperatur 13 bis 15°C



Syrah