Sélection Syrah

Valais AOC

Par Qombucha

Détails de l'offre



SYRAH “L’ENFER DE LA PATIENCE” 2018

Appellation

Valais AOC

Anbaumethode

Biologisch ohne Zertifizierung

Bodenbeschaffenheit

Kalkhaltig und sandig

Weinbereitung

1 Woche Kaltstandzeit vor der Gärung

Ganztraubengärung mit natürlich vorkommenden Hefen

Ausbau

12 Monate im Eichenfass à 600l

30% Neuholz

Trinkreife

Jetzt bis 2035

Servicetemperatur

17°C

Verschluss

Diam 10

Passt zu

Niedergegartem Rehfilet mit Sauerkirschensaft

Alkoholgehalt

14.8% vol

Inhalt

75cl & 150cl

Verpackung

Karton

Degustationsnotiz

Der Syrah macht seinem Name elle Ehre, denn tatsächlich ist für dieses önologische Meisterwerk viel Geduld angesagt. Geringe Erträge, optimale Reife und eine Weinbereitung mit minimalem menschlichen Eingriff bringen die Rebsorte auf äusserst reine Weise zum Ausdruck. Der Wein ist üppig, lecker und verführerisch mit saftigen Eindrücken in der Nase von Schwarzkirschen, Sauerkirschen und Walderdbeeren. Der Ausbau und die Wahl der Barriques zeugen von grossem Können im Weinkeller und verleihen dem Wein ein kolossales Reifepotenzial.

Sélection Syrah

Valais AOC

Par Qombucha

Détails de l'offre



SYRAH LA SERINE 2020

Appellation

Valais AOC

Anbaumethode

In der Umstellung auf biologischen Anbau

Bodenbeschaffenheit

Granit

Weinbereitung

Traditionell

Stösseln von Hand

Ausbau

18 Monate in Barriques à 300l mit 100% Neuholz

Amphoren à 800l

Trinkreife

Jetzt 2032

Servicetemperatur

16°C

Verschluss

Kork

Passt zu

Entenbrust mit Gewürzen, Lammkrone mit Kräutern

Alkoholgehalt

13.5% vol

Inhalt

75cl & 150cl

Verpackung

Karton

Degustationsnotiz

Ein herrlich rassiger Syrah aus dem kristallinen Terroir von Fully! Das Bukett kokettiert in der Nase mit Anklängen von warmen Gewürzen, Pfeffer und Bergkräutern wie Feldthymian und wildem Oregano. Reif und konzentriert geht es am Gaumen weiter, begleitet von reichhaltigen Noten von wilden Heidelbeeren und Brombeeren. Ein herrliches Beispiel von einem strahlenden und edlen Syrah!

Sélection Syrah

Valais AOC

Par Qombucha

Détails de l'offre



SYRAH “TÊTE DE CUVÉE” 2020

Appellation

Valais AOC

Anbaumethode

Traditionell

Bodenbeschaffenheit

Ton- und schieferhaltig

Weinbereitung

Gärung mit natürlich vorkommenden Hefen

20% Ganztrauben

14 Tage Mazeration und Stösseln

30 Tage Mazeration nach der Gärung

Nur leichte Sulfitzugabe bei der Abfüllung

Ausbau

14 Monate im Fass à 500l

Ohne Neuholz

Verschluss

Naturkork

Inhalt

75cl & 150cl

Trinkreife

Jetzt bis 2035

Servicetemperatur

16°C

Alkoholgehalt

13.5% vol

Passt zu

Fisch vom Grill, Fleischwarenplatte

Degustationsnotiz

Finesse und Eleganz zeichnen diesen anmutigen Syrah aus, ein Meisterwerk von Fabio Negri, der zu einem Star des Walliser Weinbaus geworden ist. Der Gaumen offenbart sich kräftig und lecker, ergänzt von ausgeprägten Akzenten von Schwarzkirschen und saftigen Cassisbeeren. Rauchige und pfeffrige Noten lassen den Wein in einem grossartigen Abgang verhallen.