

# SYRAH

## LA RÉSERVE DU CHASSEUR



### Geschichte

Syrah wird mit der iranischen Stadt Schiraz verbunden, wobei modernsten Untersuchungen gezeigt haben, dass diese Sorte ihren Ursprung im Rhônegebiet hat. Die Nähe des Flusses kommt ihr wohl sehr zugute und die Walliser Syrahs gehören zu einigen der ausdrucksvollsten Weinen dieser Rebsorte.

### Weinbereitung

Die langsame, drei bis vierwöchige, Maischestandzeit ermöglicht eine sanfte Tanninextraktion, die für Farbe und Struktur bei diesem Rotwein sorgt. Einen mehrmonatigen Ausbau im Edelstahltank, währenddessen die zweite Gärung stattfindet, vollendet die Entstehung dieser Spezialität.

### Farbe

Intensives Rot mit Schwarz- und Violettreflex.

### Nase

Das würzige und pfefferige Bouquet zeichnet sich mit Noten wie Lakritz, Cassis, schwarze Kirschen und Unterwuchs aus.

### Gaumen

Dank würzigen Aromen wie Lakritz, Cassis und schwarzen Früchten, wirkt der Gaumen vollmundig und reichhaltig und wird bestens von starken und wohl integrierten Tanninen gestützt.

Alkohol	14% Vol
Serviertemperatur	13-14°C
Lagerung	5 bis 10 Jahre

### Was man dazu essen kann

Syrah begleitet ideal grilliertes Geflügel, rotes Fleisch und Käse.