



FIN BEC

# SYRAH DE CHAMOSON 2018




## TSAVANNES

### BIO

#### Rebsorte

Ampelographie	Diese Rebsorte, die seit 1926 die Rhone hinaufwanderte, um sich eine zweite Heimat zu suchen, hat in unserem Kanton ideale klimatische Bedingungen gefunden, um ihre Qualität zu entwickeln. Der Syrah aus dem Wallis verführt mit einer brillanten fruchtigen Note, die durch pfeffrige Aromen unterstrichen wird und ist dem berühmten internationalen Syrah ebenbürtig.
Trauben	Die Trauben dieses Jahrgangs stammen aus dem Schwemmkegel der Gemeinde Chamoson, mitten im Walliser Weinbaugebiet.

#### Kommentar der Oenologen

	Auge	Dunkles purpurrot mit violetten Reflexen
	Nase	Intensiv, typisch fruchtig (schwarze Johannisbeere, rote Beeren mit einem leichten Erdbeeraroma), blumige Noten (Veilchen)
	Gaumen	Kräftiger Auftakt, fruchtig (schwarze Johannisbeere), schöne feine Tanninstruktur, gute Balance, schöner finaler Abgang

#### Service et Gastronomie

Kulinarische Übereinstimmung	Lamm, Wild- und Fleischgerichte, Hirschragout
Service-Temperatur	16 - 18°C
Trinkreife	2017 - 2021

#### Technische Daten

Alkohol	12.5% vol.
Vinifikation / Ausbau	Traditionelle Maischegärung BIO mit anschliessendem Ausbau im Stahltank