



Syrah

Cave Valentina Andrei

Anbaugebiet: Schweiz / Wallis AOC

Rebsorte(n): Syrah

Bio-Information: Biologisch-dynamischer Weinbau

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte in Barriques.

Charakteristik: Jahrgang 2023

Der Syrah zeigt sich in tiefem Purpurrot. In der Nase dominieren Brombeeren, schwarze Johannisbeeren und Pflaumen, ergänzt von schwarzem Pfeffer. Am Gaumen ist er kraftvoll mit reifen Tanninen und lebhaften Fruchtnoten. Der lange Abgang ist intensiv und pfeffrig. Ein beeindruckender Rotwein, der Kraft und Eleganz vereint.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Dieser Syrah passt hervorragend zu kräftigen Speisen wie gegrilltem Lamm, Wildgerichten oder Rindersteaks. Auch zu herzhaften Eintöpfen, würzigem Käse oder Gerichten mit mediterranen Kräutern ist er ein idealer Begleiter.

Handwerk, Intuition und Natur: Valentina Andrei

Valentina Andrei pflegt ihre Reben mit grösster Hingabe und Natürlichkeit. Sie hört ihnen zu, begleitet sie und wird zur Vermittlerin der Kräfte der Natur. Mit Sorgfalt und Authentizität führt sie alle Arbeiten – vom Boden bis zur Ernte – per Hand durch, unterstützt von Kräutertees, ätherischen Ölen und dem Mondkalender, jedoch ohne starre Regeln. Bei der Weinlese selektiert sie streng nur die besten Trauben. Im Keller und Weinberg zeigt sie gleiche Aufmerksamkeit, verkostet täglich und greift nur minimal ein.

