



Syrah

Nicolas Zufferey

Anbaugebiet: Schweiz / Wallis AOC

Rebsorte(n): Syrah

Ausbau / Herstellung: Edeltahltank

Charakteristik: Jahrgang 2022

Dieser Syrah wartet mit einladenden Aromen von Beeren, Paprika sowie mit sortentypischen Akzenten von weis-sem Pfeffer und Veilchen auf. Geschmeidig im Auftakt zeigt der solide, weiche Körper ein samtiges Tannin. Ein sehr schmackhafter Wein mit einem würzigen Finale.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser tolle Syrah passt sehr gut zu kräftigen Fleischgerichten, wie z.B. Lammkoteletts oder Wildbraten aber auch zu Kalbsnieren an Senfsauce, vegetarischen Gerichten mit würzigen Saucen sowie zu Halbhart- und Hartkäse ist er ein passender Begleiter.

Ein Top-Winzer aus dem Wallis

Nicolas Zufferey (im Bild) hat im Jahre 1987 seinen Traum, eigene Weine zu keltern, verwirklicht und den Betrieb gegründet und 1994 in Sierre einen Weinkeller gebaut. Wir sind stolz, seine Weine in unserem Sortiment zu führen, da er für uns einer der besten Winzer im Wallis ist. In früherer Vergangenheit hat er zahlreiche Auszeichnungen gewonnen. Dann hat er sich aus verschiedensten Gründen entschieden nicht mehr an Wettbewerben teilzunehmen. Der Qualität seiner Weine tut dies jedoch keinen Abbruch. Sie sind nach wie vor exzellent. Speziell und ein Markenzeichen sind auch die Etiketten auf den Weinflaschen. Zum einen sind sie nicht grösser als eine Briefmarke und zum anderen wechseln sie alle zwei Jahre bzw. werden von einem anderen Künstler gestaltet.

