



Novelle · Le Grand Clos
Vigneron créateur

Route du Mandement 153
CH-1242 Satigny · Genève

+41 (0) 22 753 10 09

contact@novelle.wine
www.novelle.wine

ICONIQUE SYRAH 2015



EMPFEHLUNGEN FÜR PASSENDE SPEISEN

Ideal zu Rindsfiletsteak an Pfeffer, Gulasch, Hamburger, Rind Tandoori, Federwild (Schnepe, Taube, Moorschneehuhn), marinierte Wildgerichte (Reh, Hirsch, Hase, Wildschwein), Cardy-Gratin...



FARBE

Purpur mit intensiven violetten Reflexen



NASE

Komplexer Duft, fein, rassig, aromatisch, Noten von Cassis-Likör, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirschen, schwarze Trüffel, schwarze Schokolade, schwarzer Pfeffer, provenzalische Kräuter, Thymian, Rosmarin, Majoran, Lorbeer, Muskatnuss, Nelke, Zimt, Lakritz, schwarze Oliven, Mokka und Röstaromen



GAUMEN

Elegant, harmonisch, intensiv, dunkle Früchte, schwarze Johannisbeeren, wilde Brombeeren, Heidelbeeren, feine, straffe und kompakte Tannine, im Abgang Kakaopulver und schwarzer Pfeffer



TRAUBENSORTEN

Syrah · Viognier

— ausschliesslich manuell geerntet und verarbeitet



VINIFIKATION

Zusammenfügen der Trauben von Syrah und Viognier anlässlich des Gärungsprozesses.

Trockener Wein, im Stahltank ausgebaut, abgeschlossene malolaktische Gärung



LAGERUNGSPOTENTIAL

15 – 20 Jahre



SERVIERTEMPERATUR

16 – 18 °C



ALKOHOLGEHALT — ABFÜLLUNG

14 % vol. — 75 cl