



Cayas Réserve AOC Valais

Jean-René Germanier
Schweiz, Wallis

Vinifikation

Gärung und Lagerung für 24 Monate im Eichenfass (1/2 neues Holz), leichte Filtrierung vor Abfüllung

Charakter

Ganz dunkles Rot mit violetten Reflexe; samtiges, kräftiges, süsses Bouquet; intensive Nase, die an schwarze Kirschen, Zimt und exotische und pfeffrige Gewürze erinnert; samtener, dichter Gaumen mit voller Frucht, feinem Tannin, cremiger Struktur, würziger Aromatik; langer und harmonischer Abgang mit Holunderaroma.

Der Cayas zählt zu den besten Schweizer Weinen!

Terroir

Die Rebstöcke stammen aus unterschiedlichen Hänge des rechten Rhoneufers und sind zwischen 8 und 35 Jahre alt

Konsumhinweis

Rotes Fleisch, Rind, Lamm, Wild, Wild-Geflügel wie Fasan, Schmor-Braten, Ragout, Pilze, reifer Berg-Käse

Technische Details

Traubensorten:	100% Syrah / Shiraz
Trinkreife:	- 2034
Alkohol:	13.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

Bewertungen



2022	Grand Prix de Vin Suisse - GOLD	
2022	Vinum	95/20
2022	Falstaff	95/100
2021	Vinum 1 - 100 Punkte	94/100
2020	James Halliday	96/100
2020	Falstaff	95/100
2020	Robert Parker	94/100
2019	Falstaff	95/100
2018	Robert Parker	94/100
2018	Schweiz. Weinzeitung	19/20
2017	Falstaff	93/100
2017	Vinum	17/20
2015	Robert Parker	94/100