

Syrah



Jahrgang:	2009
Rebsorten:	100 % Syrah
Gesamtalkohol:	13,5 % vol.
Säure:	5,4 g/l
Restzucker:	1,0 g/l
Rieden:	Sandriegel
Boden:	Sandboden
Ertrag je Hektar:	30 hl
Vinifizierung:	traditionelle Maischegärung imahltank bei 30 °C, Maischestandzeit 14 Tage, anschließend biologischer Säureabbau
Ausbau:	14 Monate im kleinen Eichenfass (100 % neues Holz)
Flaschenfüllung:	März 2010
Trinktemperatur:	16 – 18 °C
Trinkreife:	2011 – 2018, bei optimaler Lagerung
Speisebegleitung:	Geschmortes vom Wild, Rind mit dunklen Saucen, Feldhase

dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen;

in der Nase eine Fruchtbombe! Himbeer, Heidelbeer, Ribisel, Kirschen, auch süßliche Früchte, frische Noten nach Lemongrass, fleischig, würzig, schwarzer Pfeffer, blumige Anklänge wie Veilchen, Messino-Keks (Schoko-Marille), Yoghurt, Geselchtes, Kaffeebohnen, rauchig, auch am Gaumen viel Frucht, bunter Fruchtkorb aus Himbeer, Brombeer, Heidelbeer und Ribisel, feine Gewürznoten wie Ingwer, Minze, Lakritze, Joghurt, Kokos, wieder Veilchen, saftige Tannine, knackige Säure, sehr feingliedrig, ein typischer Syrah, der durch seine Eleganz und Finesse besticht!