

Wein des Monats

2017er Syrah trocken



Syrah, der außerhalb Europas (Argentinien, Chile, USA, Südafrika) meist als Shiraz bezeichnet wird, zählt zu den bedeutendsten roten Rebsorten weltweit.

Die Sorte stammt aus Frankreich und wird dort hauptsächlich im Rhônetal angebaut.

Dieser deutsche Syrah kam eher zufällig durch einen neu gekauften Weinberg in das Weingut und hat uns sofort begeistert.

Gleich bei der ersten Ernte 2016 war sofort klar, dass es sich hier um einen sehr opulenten Wein handelt, der aufgrund

seines hohen Tanningehaltes Reife braucht.

Durch die lange Lagerung in alten Barrique-Fässern

ist ein Wein der Extraklasse gereift.

Im Glas begeistert er gleich durch seine tiefdunkle, fast schwarze.

Im Geruch fällt sofort sein sehr würziges Aroma nach Eukalyptus und Tabak auf, was sich letztendlich im Geschmack zusammen mit dunklen Waldfrüchten zu einem großen Rotwein vollendet.

25 Jahre alte Reben wachsen windgeschützt an einem Hohlweg in einem sehr warmen Mikroklima.

Nach der Handlese wurde der Wein auf der Maische vergoren

und lagerte für 18 Monate im Barriquefass.

0,0 g/l Restsüße 5,8 g/l Säure 13,5 % Alc. vol.

Anbaugebiet: Deutschland

Anbaugebiet: Rheinhessen

Mitnahmepreis 17,95€ pro Flasche

Ausschank:

0,1l zu 4,90 €

0,25l zu 9,50€

Ich empfehle Ihnen dazu:

Flammkuchen mit Chorizo und Manchego gratiniert

12,90 €