

Syrah 2016

PARKER 92 Punkte
FALSTAFF 93 Punkte

Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Edelstahltank, 21 Tage Maischestandzeit, danach 18 Monate Lagerung in gebrauchten Barriquefässern.

Beschreibung

Kräftiger, würziger Syrah, mit typischen Noten von schwarzen Oliven und weißem Pfeffer.

Speiseempfehlung

Zu rotem Fleisch mit kräftigen Saucen, Pasta, asiatischen Gerichten, herzhaftem Käse.

Ernte	20. September 2016
Abfüllung	15. April 2018
Alkohol (Vol%)	14,0
Säure (g/Liter)	4.8
Restzucker (g/Liter)	1.0
Formate (in Liter)	0.75
Serviertemperatur	15°C

2016 zählt zu den großen Jahrgängen.

Die hohe physiologische Reife und die niedrigeren pH-Werte garantieren hohes Lagerpotenzial und damit über viele Jahre Trinkfreude. Die Vegetationsphase startete sehr früh – bereits im März begann der Austrieb. Spätfrost fügte vor allem in den ebenen Lagen am Heideboden den Weingärten schwere Schäden zu. Glücklicherweise blieben die Toplagen verschont, da die eiskalte Luft durch die Hanglagen abfließen konnte.

Ein niederschlagsreiches Jahr. Wir hatten von Juni bis Ende Juli immer wieder ausreichend Regen. Dadurch konnten die Reben ausreichend Nährstoffe aufnehmen und die Trauben viele Extraktstoffe einlagern.

August und September waren trocken und warm mit kühlen Nächten, sodass die Trauben perfekt ausreifen konnten. Da es nicht zu heiß wurde, konnten auch die Weißweinsorten und unser Pinot Noir animierende Frische und Frucht aufbauen.

Bio
Vegan

