

2016 SYRAH HERZ+HAND TROCKEN

ANBAUGEBIET: Rheinhessen
REBSORTE: Syrah
GESCHMACK: trocken

ANALYSE:

Alkohol: 13,9%
Restzucker: 0,2g/l
Säure: 5,4g/l

VERKOSTUNGSNOTIZ:

Atemberaubend schön! Cool Climate Style mit herrlichen Noten vom weißen Pfeffer, dunklen Beeren und Kräuterwürze. Am Gaumen saftig und fein strukturiert, Noten von Brombeeren, Wachholder und Pfeffer. Samtig weiches Traubentannin eingebettet in mineralischer Struktur und langem Nachhall.

Abbildung kann abweichen

LAGE:

Flonheimer Binger Berg - „Muhlenpfad“

Die besten französischen Klonenselektionen wachsen im steilen Südhang auf schwerem, kalkigem Tonmergel, der massiv vom Fels durchsetzt ist.

AUSBAU:

Handselektion. Spontangärung für 6 Wochen in Bütten. Malolaktische Gärung und 22-monatiger Ausbau im 100% französischen Barriques. Kein neues Holz, keine Filtration, keine Schönungs- oder Stabilisierungsmittel, geringer Schwefeleinsatz.

ESPENHOF KÜCHENCHEF EMPFIEHLT:

Gefüllte Wildhasenkeule mit Schokoladensauce, Spinatnocken mit Salbeibutter, gebratene Rehkeule mit Wacholdersauce

Art. #: 903 / Flaschengröße: 0,75l / Weinart: rot / EAN: 4038965109007

GAULT MILLAU
3 TRAUBEN!

EICHELMANN
3 STERNE!

VINUM
2 STERNE!

FALSTAFF
3 STERNE!

ROBERT PARKER & JAMES
SUCKLING

WEINPLUS.DE
W+ KLASSIFIZIERTER ERZEUGER

FINE MAGAZIN
DIE 111 BESTEN JUNGWINZER
DEUTSCHLANDS!
HANDELSBLATT
DIE 100 BESTEN JUNGWINZER!
DER MAINZER
TOP 100 RHEINHESSEN