

Syrah La Cumbre

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Aconcagua in Bestform

Beschreibung:

22 Monate in französischen Barriquen ausgebauter Spitzen-Syrah.

Degustationsnotiz:

Dichtes Rubinrot, violette Nuancen. Viel schwarze Frucht wie Kirschen und Blaubeeren sowie eine Spur Anis und Rosmarin offenbaren sich in der ausdrucksstarke Nase, schliesslich die Toastingnoten nach Vanille. Am Gaumen weich und von herrlicher Fruchtkonzentration, die nach und nach ergänzt wird durch eine passende Würze, samtweiche Tannine; ein Syrah, der trotz seiner Dichte immer elegant bleibt, einen guten Schmelz zeigt und viel Saftigkeit; schokoladige und mineralische Noten im lange ausklingenden Finale.

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu edlen Stücken vom Rind, Lamm in Kräuterkruste oder auch gegrillten Scampi und Fisch mit geröstetem Knoblauch. Probieren Sie diesen Wein auch zu reifem Weichkäse und Wild.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Chile

Subregion: Aconcagua Valley **Produzent:** Viña Errázuriz

Ausbau: 22 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2030 **Rebsorte(n):** 100% Shiraz **Artikelnummer:** 0302816

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Syrah La Cumbre

Valle de Aconcagua DO Viña Errázuriz

Herkunft: Chile

Ratings: Descorchados 94/100, James Suckling 93/100,

Parker 93/100, Tim Atkin 92/100, Score 18.5/20

Rebsorte(n):100% ShirazTrinkreife:Jetzt bis 2030Weinbau:Traditionell

Ausbau: 22 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 14.0%

Servier: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine

Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll

oder nicht.