

Syrah

Toscana IGT, Isole e Olena

Die Rhône-Rebsorte mit Chianti-Classico-DNA

Beschreibung:
Schon 1984 begann Isole e Olena mit Syrah zu experimentieren und pfropfte die Rebsorte auf bestehende Rebstöcke. Was als mutiger Versuch begann, entwickelte sich zu einem der faszinierendsten reinsortigen Weine des Hauses – und zum eindrucksvollen Beweis dafür, wie eigenständig sich Syrah im Terroir des Chianti Classico ausdrücken kann. Die Trauben werden mitsamt den Stielen im Edelstahl vergoren. Anschliessend reift der Wein ein Jahr im Holz, zu je einem Drittel in neuen, zwei Jahre alten und drei Jahre alten Fässern. Weitere zwei Jahre Flaschenreife folgen vor der Freigabe. Gerade das Zusammenspiel von reifer toskanischer Frucht und der würzigen, tiefgründigen Persönlichkeit des Syrah verleiht diesem aussergewöhnlichen Wein seinen unverwechselbaren Charakter.
Aromenprofil:

Passt zu:
Passt hervorragend zu gegrillten Lammkoteletts mit Rosmarin, geschmorten Rinderbäckchen mit schwarzem Pfeffer und Auberginen mit Pecorino, aber ebenso zu Pappardelle mit Wildschweinragout, würzigem Peposo und herzhafter Ribollita.
Temperatur:
Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Italien
Produzent:	Isole e Olena
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Rebsorte(n):	100% Syrah
Artikelnummer:	1471421

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Syrah

Toscana IGT
Isole e Olena

Herkunft:	Italien
Rebsorte(n):	100% Syrah
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch