



## Syrah Block G+I

Marchigue, Valle de Colchagua, Viña Polkura

Sven Bruchfelds streng limitierter Syrah

### **Beschreibung:**

Der Syrah-Experte Sven Bruchfeld vom chilenischen Boutiqueweingut Polkura hat ein klares Ziel: Er möchte eines Tages die begehrten 100 Punkte von Parker verbuchen. Mit dem 2021 Block g+i rückt er diesem Ziel ein grosses Stück näher – er selbst bezeichnet ihn als besten Jahrgang, den er je gekeltert hat. Viel mehr Wert als auf Punkte legt er aber auf eine nachhaltige Arbeitsweise in seinem Rebberg und den Schutz von Flora und Fauna.

### **Degustationsnotiz:**

Sattes, brillantes Purpurrot vom Rand bis zur Mitte. Ausdrucksstarke Nase mit betörenden Aromen von schwarzen Kirschen, Brombeeren, rauchigem Speck und schwarzem Pfeffer. Weiter auch mediterrane Gewürznoten, kandierte Veilchen und Blutorangenzeste. Am Gaumen kraftvoll und intensiv, mit bezaubernder Finesse und Harmonie. Feines, dichtgewobenes Tannin und ein fabelhaftes Säurespiel sorgen für Balance und imposante Länge im grandiosen 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:**

Colchagua (Rapel)

### **Produzent:**

Valle de Colchagua

### **Ausbau:**

24 Monate im Barrique

### **Weinbau:**

Traditionell

### **Alkoholgehalt:**

15.0%

### **Trinkreife:**

Jetzt bis 2032

### **Rebsorte(n):**

99% Syrah, 1% Viognier

### **Artikelnummer:**

0466621

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Syrah Block G+I

Marchigue  
Valle de Colchagua

<b>Herkunft:</b>	Chile
<b>Ratings:</b>	James Suckling 95/100, Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	99% Syrah, 1% Viognier
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	24 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0%
<b>Servier:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.