



Syrah Secano

Marchigue, Valle de Colchagua, Viña Polkura

Ein Syrah, der ganz ohne Bewässerung auskommt

Beschreibung:

Der Secano ist zweifelsohne eines der aufregendsten Projekte Chiles. Ein Syrah, der ganz ohne Bewässerung auskommt. Bei der Anlegung des Rebberges im abgelegenen Marchigue-Tal, wurde auf die perfekte Bodenbearbeitung grossen Wert gelegt, sodass die Wurzeln tief wurzeln und dort ihre Nährstoffe holen können.

Degustationsnotiz:

Rubinfarben, violette Akzente. Eine grossartig parfümierte Nase nach Blaubeeren, Cassis, Crémantschokolade und schwarzem Pfeffer, schliesslich ein Hauch Nougat. Viel Schmelz im Auftakt, abgelöst von einer explosiven, sich rasch breit machenden Syrahfrucht, nun auch schwarze Kirschen und ein Hauch Ceylon-Tee, unterstützt durch passende Toastingnoten, auch etwas Gewürznelke; im druckvollen Finale sehr aromatisch bleibend, zeigt Reserven.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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%

Rebsorte(n): 100% Syrah

Artikelnummer: 0888820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Syrah Secano

Marchigue
Valle de Colchagua

Herkunft:	Chile
Ratings:	James Suckling 96/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Syrah
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.