



## Thalarn

Syrah, Costers del Segre DO, Castell d'Encus

Die Power der südlichen Rhone gepaart mit burgundischer Finesse

### **Beschreibung:**

Sinnlich, intensiv und elegant – in diesem Syrah aus dem kühlem Bergklima der Pyrenäen offenbart sich der ganze Reiz von Raúl Bobets eigenständigen Weinen. Fruchtige Kraft, raffinierte Würze, subtile und perfekt integrierte Struktur sowie fantastischer Trinkfluss zeichnen diese noble Komposition bei jedem Schluck aus – Intensität und Finesse, Seidigkeit und Frische, Schmelz und Lebendigkeit sind hier kein Widerspruch, sondern befinden sich in absoluter Harmonie.

### **Degustationsnotiz:**

Tiefdunkles Purpurrot zum Rand hin leicht aufhellend. Intensiv fruchtig und absolut reintonig in der Nase – rote Johannisbeere und frischer Rhabarberkuchen werden ergänzt von floralen Veilchennoten und einem würzigen Hauch weissem Pfeffer. Im Mund mit herrlichem Fruchtansatz, druckvoll und zugleich sehr fein, dicht und dennoch fast schlank, mit viel Substanz und doch leichtfüssig. Am Gaumen mit verführerisch saftigem Charakter, überwältigender Fruchtfülle, feinherber Kakaonote und tollem Säurespiel – edel, geschmeidig und trinkanimierend bis ins perfekt zwischen Kraft und Frische balancierten Finish.

### **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.

|                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Spanien               |
| <b>Produzent:</b>     | Costers del Segre DO  |
| <b>Ausbau:</b>        | 12 Monate im Barrique |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell          |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.0%                 |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | Syrah                 |
| <b>Artikelnummer:</b> | 1278518               |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Thalarn

Syrah  
Costers del Segre DO

|                       |                                                                                                                                                       |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Spanien                                                                                                                                               |
| <b>Ratings:</b>       | Parker 94/100, James Suckling 91/100, Score 18.5/20                                                                                                   |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | Syrah                                                                                                                                                 |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                                                                                          |
| <b>Ausbau:</b>        | 12 Monate im Barrique                                                                                                                                 |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.0%                                                                                                                                                 |
| <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. |