



2015 Syrah

Marchigue, Valle de Colchagua, Viña Polkura

Frucht, Würze und Finesse mit 95 James-Suckling-Punkten

Beschreibung:

Der Besitzer und Önologe von Viña Polkura, Sven Bruchfeld (früher bei Errázuriz), hat sich ganz der Syrah-Traube verschrieben: «Ich liebe den Duft des Syrahs aus der Alten Welt, die explosiven Pfeffernoten und das Florale – aber auch die dichte Struktur, die nur im heissen Klima gelingt.»

Degustationsnotiz:

Purpurrot mit deutlich granatfarbenen Akzenten. Ein tiefgründiges Bouquet nach schwarzer Beerenfrucht, vor allem Cassis und Brombeeren, kombiniert mit frisch gemahlenem, schwarzem Pfeffer, Gewürznelke und einem Hauch Crème brûlée. Sehr fein und geschmeidig am Gaumen, zu den Fruchtaromen gesellen sich nun auch passende Röstaromen von Ruchbrot und Kakao, auch ein Hauch Lebkuchenwürze, samtene Tannine; sehr ausdauernd und mit einer angenehmen Frischenote im lange ausklingenden Finish.

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

Region:

Central Valley

Subregion:

Colchagua (Rapel)

Produzent:

Polkura

Bewertung(en):

James Suckling 95/100, Descorchados 92/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 92/100, Wine Enthusiast 92/100

Ausbau:

15 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2026

Rebsorte(n):

96% Syrah, 3% Grenache Noir, 1% Viognier

Artikelnummer:

0671715

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Syrah

Marchigue
Valle de Colchagua
Viña Polkura

Herkunft: Chile
Bewertung(en): James Suckling 95/100, Descorchados 92/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 92/100, Wine Enthusiast 92/100
Rebsorte(n): 96% Syrah, 3% Grenache Noir, 1% Viognier
Trinkreife: Jetzt bis 2026
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.