



2016 Syrah

Marchigue, Valle de Colchagua, Viña Polkura

Frucht, Würze und Finesse

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:

Kraftvolle, purpurrote Farbe, granatrote Reflexe. Eine einladende Nase nach schwarzen Kirschen, Cassis, Süssholz und Syrah-typischem schwarzem Pfeffer, auch ein Hauch exotische Würze und feinste Vanille sind auszumachen. Viel konzentrierte, schwarze Beerenfrucht am Gaumen, die angenehme Säure verleiht diesem Syrah Frische und balanciert die Struktur gut aus, ausgesprochen reife Tannine; köstliche Noten nach Crémant-Schokolade und Rauch im tiefgründigen, leicht mineralischen 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

Region:

Central Valley

Subregion:

Colchagua (Rapel)

Produzent:

Polkura

Bewertung(en):

James Suckling 94/100, Parker 91/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 91/100

Ausbau:

12 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2027

Rebsorte(n):

96% Syrah, 3% Cabernet Sauvignon, 1% Viognier

Artikelnummer:

0671716

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Syrah

Marchigue
Valle de Colchagua
Viña Polkura

Herkunft:	Chile
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Parker 91/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 91/100
Rebsorte(n):	96% Syrah, 3% Cabernet Sauvignon, 1% Viognier
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 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.