



## 2017 Syrah Boom Boom!

Washington State, Charles Smith Wines

Die Syrah-Bombe aus Washington State

### **Beschreibung:**

Washington State bietet klimatisch ideale Bedingungen für die Syrah-Traube. Megan Schofield, Winemakerin bei Charles Smith Wines, keltert daraus qualitativ hochwertige Weine, die international Aufsehen erregen. So überrascht es nicht, dass Weine wie der Boom Boom Washington State ins Feld der Kultweingebiete katapultiert haben. So aufsehenerregend die Flasche, so zielsicher der Inhalt. Nutzen Sie dieses einmalige Angebot, denn dieser Syrah ist ein Wein für jeden Tag, jeden Anlass und jeden Moment im Leben.

### **Degustationsnotiz:**

Dichtes Granat mit rubinroten Reflexen. Intensiver blaubeeriger Beginn mit reifen Pflaumen, schwarzem Bergpfeffer und getrocknetem Thymian, dahinter Sandelholz und Holunder. Am kräftigen Gaumen mit stoffiger Textur, fleischigem Extrakt und stützenden Tanninen. Im sprichwörtlichen explosiven Finale mit schwarzbeerigen Konturen, Wildkirsche, dunklem Edelholz und Eisenkraut.

### **Passt zu:**

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

### **Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	USA
<b>Region:</b>	Washington State
<b>Produzent:</b>	Charles Smith Wines
<b>Bewertung(en):</b>	Mundus Vini Gold, Score 17/20
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Rebsorte(n):</b>	99% Syrah, 1% Viognier
<b>Artikelnummer:</b>	0920817

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Syrah Boom Boom!**

Washington State  
Charles Smith Wines

**Herkunft:** USA  
**Bewertung(en):** Mundus Vini Gold, Score 17/20  
**Rebsorte(n):** 99% Syrah, 1% Viognier  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2027  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 6 Monate im Stahltank  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.