



2017 Syrah Block G+I

Marchigue, Valle de Colchagua, Viña Polkura

Chiles Explosivität, gepaart mit Rhone-Würze

Beschreibung:

Das Boutique-Weingut Polkura ist ein Garant für hohe Bewertungen. Der streng limitierte Block G + I des Syrah-Spezialisten und Perfektionisten Sven Bruchfeld ist da keine Ausnahme. Er strotzt vor Frucht und Explosivität, zeigt aber auch unverkennbar die Vielschichtigkeit eines Rhone-Syrah.

Degustationsnotiz:

Undurchdringliches Purpurrot, fast schwarze Mitte. Ein ausdrucksstarkes Bouquet nach kleinen, schwarzen Beeren, frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer, Gewürznelke und Bourbonvanille, schliesslich auch Trüffelschokolade. Ausgesprochen explosiv und dynamisch zeigt sich der Gaumen: Noten nach Cassis und Brombeeren, würzigen Noten und wiederum Vanille, mit viel Schmelz und einer ausgesprochenen Saftigkeit, schliesslich einige Tabaknoten; immer neue Facetten zeigend, langanhaltender Abgang.

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 97/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 93/100

Ausbau:

24 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2027

Rebsorte(n):

98% Syrah, 2% Viognier

Artikelnummer:

0466617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Syrah Block G+I

Marchigue
Valle de Colchagua
Viña Polkura

Herkunft: Chile
Bewertung(en): James Suckling 97/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 93/100
Rebsorte(n): 98% Syrah, 2% Viognier
Trinkreife: Jetzt bis 2027
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.