



2018 The Pundit Syrah

Columbia Valley, Chateau Ste. Michelle & Michel Gassier, Tenet Wines

Handshake zwischen Rhone und den USA

Beschreibung:

Das renommierte Chateau Ste. Michelle hat für den Pundit die Rhone-Koryphäe Michel Gassier ins Boot geholt. Sein Rhone-Stil verbindet sich mit der Attitüde grosser Columbia-Valley-Weine zu Finesse und Ausgewogenheit. Der lateinische Name bedeutet «der Weise», und weise ist, wer sich diesen Kultwein nicht entgehen lässt. Sie werden Syrah nie wieder so sehen!

Degustationsnotiz:

Und durchsichtiges Purpur mit schwarzer Mitte. Komplexes schwarzbeeriges Bouquet mit Schlehensaft, Pflaumen und edler Lavendelnote, dahinter Pfefferschoten, schwarze Oliven und dunkle Terroirwürze. Am dichten Gaumen mit weicher Textur, fleischigen Extrakt, engmaschigen Tanningerrüst und bulligen Körper. Im gebündelten lang anhaltenden Finale Holunder, Estragon und zarte Grafit Spuren.

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu T-Bone-Steak, Lammracks, Wagyuburger, Spareribs und Filet Mignon. Toll auch zu reifem Käse und Schmorgerichten.

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:

USA

Region:

Washington State

Subregion:

Columbia Valley

Produzent:

Tenet Wines

Bewertung(en):

Score 18/20, James Suckling 93/100

Ausbau:

13 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2028

Rebsorte(n):

87% Syrah, 5% Grenache, 3% Mourvèdre, 2% Cinsault, 1% Viognier, 1% Merlot

Artikelnummer:

0832518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

The Pundit Syrah

Columbia Valley
Chateau Ste. Michelle & Michel Gassier
Tenet Wines

Herkunft:	USA
Bewertung(en):	Score 18/20, James Suckling 93/100
Rebsorte(n):	87% Syrah, 5% Grenache, 3% Mourvèdre, 2% Cinsault, 1% Viognier, 1% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	13 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.