



2018 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! ins Feld der Kultweingebiete katapultiert haben. So aufsehenerregend die Flasche, so zielsicher der Inhalt. 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 Brombeeren, Brasiltabak und getrocknetem Thymian, dahinter Sandelholz und Holundergelee. Am kräftigen Gaumen mit stoffiger Textur, fleischigem Extrakt und stützendem reifen Tannin. Im sprichwörtlichen explosiven Finale mit schwarzbeerigen Konturen, dunklem Edelholz und schwarzem Bergpfeffer.

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.

Herkunftsland:

Vereinigte Staaten

Region:

Washington State

Produzent:

Charles Smith Wines

Bewertung(en):

The Tasting Panel 91/100, Score 17/20, Wine Enthusiast 88/100, Wine Spectator 90/100

Ausbau:

13 Monate im Stahltank

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2028

Rebsorte(n):

97.5% Syrah, 2.5% Viognier

Artikelnummer:

0920818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Syrah Boom Boom!

Washington State
Charles Smith Wines

Herkunft: Vereinigte Staaten
Bewertung(en): The Tasting Panel 91/100, Score 17/20, Wine Enthusiast 88/100, Wine Spectator 90/100
Rebsorte(n): 97.5% Syrah, 2.5% Viognier
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 13 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.