



## 2020 Syrah Secano

Marchigue, Valle de Colchagua, Viña Polkura

Ein Syrah, der ganz ohne Bewässerung auskommt

### Beschreibung:

Der Secano ist zweifelsohne eines der aufregendsten Projekte Chiles. Ein Syrah, der ganz ohne Bewässerung auskommt. Bei der Anlegung des Rebberges im abgelegenen Marchigue-Tal, wurde auf die perfekte Bodenbearbeitung grossen Wert gelegt, sodass die Wurzeln tief wurzeln und dort ihre Nährstoffe holen können.

### Degustationsnotiz:

Rubinfarben, violette Akzente. Eine grossartig parfümierte Nase nach Blaubeeren, Cassis, Crémantschokolade und schwarzem Pfeffer, schliesslich ein Hauch Nougat. Viel Schmelz im Auftakt, abgelöst von einer explosiven, sich rasch breit machenden Syrahfrucht, nun auch schwarze Kirschen und ein Hauch Ceylon-Tee, unterstützt durch passende Toastingnoten, auch etwas Gewürznelke; im druckvollen Finale sehr aromatisch bleibend, zeigt Reserven.

### Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Chile
<b>Region:</b>	Central Valley
<b>Subregion:</b>	Colchagua (Rapel)
<b>Produzent:</b>	Polkura
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 96/100, Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	24 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Syrah
<b>Artikelnummer:</b>	0888820

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Syrah Secano**

Marchigue  
Valle de Colchagua  
Viña Polkura

**Herkunft:** Chile  
**Bewertung(en):** James Suckling 96/100, Score 19/20  
**Rebsorte(n):** 100% Syrah  
**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.