2018 Thalarn

Syrah, Costers del Segre DO, Castell d'Encus

Die Power der südlichen Rhone gepaart mit burgundischer Finesse

Beschreibung:
Sinnlich, intensiv und elegant – in diesem Syrah aus dem kühlem Bergklima der Pyrenäen offenbart sich der ganze Reiz von Raül Bobets eigenständigen Weinen. Fruchtige Kraft, raffinierte Würze, subtile und perfekt integrierte Struktur sowie fantastischer Trinkfluss zeichnen diese noble Komposition bei jedem Schluck aus – Intensität und Finesse, Seidigkeit und Frische, Schmelz und Lebendigkeit sind hier kein Widerspruch, sondern befinden sich in absoluter Harmonie.

Degustationsnotiz:
Tiefdunkles Purpurrot zum Rand hin leicht aufhellend. Intensiv fruchtig und absolut reintönig in der Nase – rote Johannisbeere und frischer Rhabarberkuchen werden ergänzt von floralen Veilchennoten und einem würzigen Hauch weissem Pfeffer. Im Mund mit herrlichem Fruchtansatz, druckvoll und zugleich sehr fein, dicht und dennoch fast schlank, mit viel Substanz und doch leichtfüssig. Am Gaumen mit verführerisch saftigem Charakter, überwältigender Fruchtfülle, feinherber Kakaonote und tollem Säurespiel – edel, geschmeidig und trinkanimierend bis ins perfekt zwischen Kraft und Frische balancierten Finish.

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.

Herkunftsland:	Spanien
Region:	Costers del Segre
Produzent:	Castell d'Encus
Bewertung(en):	Parker 94/100, Score 18.5/20, James Suckling 91/100
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Rebsorte(n):	Syrah
Artikelnummer:	1278518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Thalarn

Syrah
Costers del Segre DO
Castell d'Encus

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Parker 94/100, Score 18.5/20, James Suckling 91/100
Rebsorte(n):	Syrah
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch