



2006 Syrah Maroccoli

Sicilia IGT, Aziende Agricole Planeta

Ein betörender Botschafter Siziliens

Beschreibung:

Ohne visionäre Figuren wie Diego Planeta sähe Siziliens Weinlandschaft heute anders aus, denn er erkannte nicht nur als einer der Ersten das Potenzial der Insel für Qualitätsweine, sondern öffnete den Weinhorizont der Winzer auch für neue Rebsorten, wie beispielsweise Syrah. Der Syrah Maroccoli wächst auf Kalkstein mit sandigen Schichten in 400 Metern Höhe. Der Boden speichert die rare Feuchtigkeit, ein kühler Windhauch in der Nacht sorgt für Finesse und Aromabildung. Die Mikrofauna dort ist sehr aktiv, die Rebe muss kämpfen, um zu überleben – und liefert dafür hochreifes Lesegut. Orientalische Gewürze in der Nase, am Gaumen dunkle Früchte, viel Pflaume und weisser Pfeffer, alles in vollendeter Harmonie mit weichem Abgang und langem Nachhall.

Degustationsnotiz:

Intensives Rubinrot mit violettfarbenen Reflexen. Üppiges Duftspektrum, intensiv nach Pfeffer, Gewürznelken und Rosmarin; Anklänge von Cassis, Kaffeebohnen und Konfitüre aus roten Früchten. Die stärkste Fruchtnote ist die Feige mit Feigenmilch. Am Gaumen überwiegt die Jugendlichkeit des Tannins und die Fruchtfrische; die Wirkung offenbart sich voll und ganz. Nicht das Tannin beschäftigt den Gaumen, sondern der Wein in all seiner Fülle. Ein kräftiger, ausdrucksvoller Syrah.; ;

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

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:	Italien
Region:	Sizilien
Produzent:	Planeta
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Ausbau:	im Barrique
Rebsorte(n):	100% Syrah
Artikelnummer:	0139406

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Syrah Maroccoli

Sicilia IGT

Aziende Agricole Planeta

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Syrah
Ausbau:	im Barrique
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.