



## 2021 Syrah

Marchigüe, Valle de Colchagua, Viña Polkura

Frucht, Würze und Finesse

### **Beschreibung:**

Der Besitzer und Önologe von Viña Polkura, Sven Bruchfeld (früher bei Errázuriz), hat sich ganz der Syrah-Traube verschrieben: «Ich liebe den Duft des Syrahs aus der Alten Welt, die explosiven Pfeffernoten und das Florale – aber auch die dichte Struktur, die nur im heissen Klima gelingt.»

### **Degustationsnotiz:**

Satte, purpurrote Farbe, violette Reflexe. Eine komplexe Nase nach schwarzen Kirschen, Cassis, exotischer Würze und feinstem Vanille sind auszumachen. Viel konzentrierte, schwarze Beerenfrucht am Gaumen, die angenehme Säure verleiht diesem Syrah Frische und balanciert die Struktur gut aus, ausgesprochen reife Tannine; köstliche Noten nach Crémantschokolade und Rauch im tiefgründigen, leicht erdigen, saftigen Abgang.

### **Passt zu:**

Hervorragender Begleiter zu edlen Stücken vom Rind, Lamm in Kräuterkruste oder auch gegrillten Scampi und Fisch mit geröstetem Knoblauch. Probieren Sie diesen Wein auch zu reifem Weichkäse und Wild.

### **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:**

Chile

### **Region:**

Central Valley

### **Subregion:**

Colchagua (Rapel)

### **Produzent:**

Polkura

### **Bewertung(en):**

James Suckling 95/100, Score 18/20, Tim Atkin 92/100

### **Ausbau:**

12 Monate im Barrique

### **Weinbau:**

Traditionell

### **Alkoholgehalt:**

14.5 %

### **Rebsorte(n):**

98% Syrah, 2% Mourvèdre

### **Artikelnummer:**

0671721

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Syrah**

Marchigüe  
Valle de Colchagua  
Viña Polkura

**Herkunft:** Chile  
**Bewertung(en):** James Suckling 95/100, Score 18/20, Tim Atkin 92/100  
**Rebsorte(n):** 98% Syrah, 2% Mourvèdre  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 12 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.