



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:

Rouge rubis intense avec des reflets violets. Spectre olfactif exubérant, intense de poivre, de clous de girofle et de romarin ; des notes de cassis, de grains de café et de confiture de fruits rouges. La note fruitée la plus forte est la figue au lait de figue. En bouche, la jeunesse du tanin et la fraîcheur du fruit prédominent ; l'effet se révèle pleinement. Ce n'est pas le tanin qui occupe le palais, mais le vin dans toute sa plénitude. Une syrah puissante et expressive ;

Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin pour de la viande braisée, un gigot d'agneau ou de la tagliata de bœuf. Il s'accorde aussi parfaitement avec un civet de chevreuil, du rôti de boeuf aux champignons et un peccorino bien fait.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Italie

Produzent: Aziende Agricole Planeta

Elevage: en Barrique

Cépage(s): 100% Syrah

Artikelnummer: 0139406

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Syrah Maroccoli

Sicilia IGT
Aziende Agricole Planeta

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Syrah
Elevage:	en Barrique
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.