



Syrah Block G+I

Marchigue, Valle de Colchagua, Viña Polkura

Syrah di Sven Bruchfeld in quantità molto limitata

Beschreibung:

Sven Bruchfeld, esperto di Syrah della tenuta Polkura in Cile, ha un obiettivo chiaro: raggiungere un giorno gli ambiti 100 punti assegnati dalla Guida Parker. Ci sta andando molto vicino con il Block g+i 2021, che lui stesso considera la migliore annata che abbia mai prodotto. Ma per lui, molto più importante del punteggio, è il modo sostenibile in cui lavora le vigne e protegge la flora e la fauna.

Degustationsnotiz:

Rosso porpora brillante e saturo dal disco al centro. Naso espressivo con note ammalianti di ciliegie nere, more, pancetta affumicata e pepe nero, con sentori di spezie mediterranee, violette cristallizzate e scorza di arancia rossa. Potente e intenso al palato, rivela una notevole finezza e armonia. Tannini fini e stretti e un'acidità favolosa forniscono equilibrio e una lunghezza imponente in un grande finale.

Ideale con:

Si abbina magnificamente a tagli nobili di manzo, agnello in crosta di erbe, scampi alla griglia e pesce all'aglio. Da gustare anche con formaggi molli stagionati e selvaggina.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Cile

Appellation: Colchagua (discesa in corda doppia)

Produzent: Valle de Colchagua

Allevamento: 24 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: 99% Syrah, 1% Viognier

Artikelnummer: 0466621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Syrah Block G+I

Marchigue
Valle de Colchagua

Herkunft:	Cile
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	99% Syrah, 1% Viognier
Da bere:	da subito fino al 2032
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.