



## Syrah Block G+I

Marchigue, Valle de Colchagua, Viña Polkura

Un Syrah da un'unica parcella, opera dello specialista Sven Bruchfeld

### **Beschreibung:**

La tenuta artigianale Polkura è un vincitore abituale. Questo vale anche per il Block G+I, disponibile in quantità molto limitate, prodotto dal perfezionista e specialista di Syrah Sven Bruchfeld. Fruttato ed esplosivo, riflette anche tutta la complessità del Syrah della Valle del Rodano.

### **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 finale grandioso.

### **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)

**Produttore:** Valle de Colchagua

**Allevamento:** 24 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 15.5%

**Varietà d'uva:** 100% Syrah

**Artikelnummer:** 0466622

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Syrah Block G+I

Marchigue  
Valle de Colchagua

**Herkunft:** Cile  
**Valutazioni:** James Suckling 95/100, Descorchados 92/100,  
Parker 93/100, Tim Atkin 95/100, Score 18.5/20  
**Varietà d'uva:** 100% Syrah  
**Weinbau:** Tradizionale  
**Allevamento:** 24 Mesi in barrique  
**Vol. alcolici:** 15.5%  
**Servier:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestivo:  
stappare la bottiglia un'ora prima di servirla,  
assaggiare il vino e decidere se è il caso di  
deccantarlo.