



2014 Syrah

Marchigue, Valle de Colchagua, Viña Polkura

Frucht, Würze und Finesse

Descrizione del vino:

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.»

Nota di degustazione:

Kraftvolle, purpurrote Farbe, violette Reflexe. Eine einladende Nase nach schwarzen Kirschen, Cassis, Süssholz und Syrah-typischem schwarzem Pfeffer, auch ein Hauch exotische Würze und feinstes 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 Crémant-Schokolade und Rauch im tiefgründigen, leicht mineralischen Abgang.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:

Cile

Regione:

Vallée Centrale

Sottoregione:

Colchagua (discesa in corda doppia)

Produttore:

Polkura

Valutazioni:

James Suckling 93/100, Parker 89/100, Score 18/20

Vinificazione:

12 Monate im Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2024

Varietà d'uva:

96% Syrah, 2% Malbec, 1% Grenache, 1% Viognier

Numero di articolo:

0671714

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Syrah

Marchigue
Valle de Colchagua
Viña Polkura

Origine:	Cile
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Parker 89/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	96% Syrah, 2% Malbec, 1% Grenache, 1% Viognier
Maturità:	Jetzt bis 2024
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.