

Syrah Schafleiten 2009

Sorte: 100 % Syrah
Lage: Schafleiten
gepflanzt 1993
Paratschernosem aus feinem Lockermaterial
über Schotter.
Ernte: Selektionierte Handlese
am 28.09.2009
Weinbereitung: Spontane Gärung und Malolaktik in offenen
Bottichen.
24 Tage auf der Maische.
Ausbau: 22 Monate im Barrique.
Abgefüllt: 05.09.2011
Gesamt-
eindruck: Rubingranat, violette Reflexe. Im Duft süße
Beerenfrucht, exotische Gewürze, schwarze Oliven.
Saftig, mineralisch etwas Pfeffer, feine Tannine,
langer Abgang.
Empfehlung: Gams und Hirsch, kräftig gewürzten Steaks und
Wildgeflügel.

EAN Codes Flasche 9120015602929
Karton 9120015602936

Prüfnummer: N 6611/11
Qualitätsstufe: Qualitätswein
Alkohol: 13,3 %vol
Säure: 5,6 g/L
Restzucker: 001,0. g/L
Mostgewicht: 20,7. °KMW
Zuckerfr. Extrakt: 30,5 g/L
Relative Dichte: 0,9948



Auszeichnungen:

93 Punkte	Falstaff Rotweinguide 2012	2011
92-94 Punkte	Falstaff Weinguide 2011	2011