

Syrah Schafleiten 2010

Sorte: 100 % Syrah
Lage: Schafleiten
gepflanzt 1993
Paratschernosem aus feinem Lockermaterial
über Schotter.
Ernte: Selektionierte Handlese
am 26.09.2010
Weinbereitung: Spontane Gärung und Malolaktik in offenen
Bottichen.
28 Tage auf der Maische.
Ausbau: 22 Monate im Barrique.
Abgefüllt: 04.09.2012
Gesamt-
eindruck: Mittleres Rot; Duft nach weißen Pfeffer, Lavendel,
Kräutern, würzig mit angenehmer Frische. Am
Gaumen schwarze Oliven, Pfeffer, straff geführt mit
mineralischen Finish.
Empfehlung: Gams und Hirschfleisch, kräftig gewürzten Steaks
und Wildgeflügel.

EAN Codes Flasche 9120015603261
Karton 9120015603278

Prüfnummer: N 7875/12
Qualitätsstufe: Qualitätswein
Alkohol: 13,2. %vol
Säure: 5,3. g/L
Restzucker: 001,0. g/L
Mostgewicht: 20,5. °KMW
Zuckerfr. Extrakt: 27,9.g/L
Relative Dichte: 0,9940



enthält Sulfite



Auszeichnungen:

91 Punkte Falstaff Rotweinguide 2013

2012