

Syrah Schafleiten 2011

Sorte:	100 % Syrah
Lage:	Schafleiten gepflanzt 1993 Paratschernosem aus feinem Lockermaterial über Schotter.
Ernte:	Selektionierte Handlese am 26.09.2011
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik im Maischetank. 29 Tage auf der Maische.
Ausbau:	22 Monate im Barrique.
Abgefüllt:	28.11.2013
Gesamteindruck:	Intensive Farbe; saftige dunkle Beerenfrucht, würzig, Anklänge von schwarzen Oliven, sehr gute lebendige Struktur und feines Finish; viel Sortencharakter.
Empfehlung:	Gams und Hirschfleisch, kräftig gewürzten Steaks und Wildgeflügel.

EAN Codes	Flasche	9120015603544
	Karton	9120015603551

Prüfnummer:	N 8715/13
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	13,3. %vol
Säure:	5,7. g/L
Restzucker:	001,0. g/L
Mostgewicht:	20,5. °KMW
Zuckerfr. Extrakt:	31,0.g/L
Relative Dichte:	0,9950



Auszeichnungen:

92 Punkte	Falstaff Rotweinguide 2014	2013
2 Sterne	Vinaria Weinguide 2013/14	2013
93 Punkte	A la Carte Wein-Führer 2014	2013