

Syrah Schafleiten 2012

Sorte: 100 % Syrah
Lage: Schafleiten
gepflanzt 1993
Paratschernosem aus feinem Lockermaterial
über Schotter.
Ernte: Selektionierte Handlese
am 24.09.2012
Weinbereitung: Spontane Gärung und Malolaktik in offenen
Bottichen.
28 Tage auf der Maische.
Ausbau: 22 Monate im Barrique.
Abgefüllt: 20.11.2014
Gesamt-
eindruck: Dunkles Rot, leicht rostig; Lorbeer, Pfeffer, leicht
süßlich im Duft. Am Gaumen brotig, Lavendel,
Ribiseln, weiches Tanningerüst. Wird von einer
lebendigen Säure unterstützt, etwas pikant, süßlich
herbaler, langer Abgang.
Empfehlung: Gams und Hirschfleisch, kräftig gewürzten Steaks
und Wildgeflügel.

EAN Codes Flasche 9120015603865
Karton 9120015603872

Prüfnummer: N 11238/14
Qualitätsstufe: Qualitätswein
Alkohol: 14,3. %vol
Säure: 5,4. g/L
Restzucker: 001,0. g/L
Mostgewicht: 22,0. °KMW
Zuckerfr. Extrakt: 33,4.g/L
Relative Dichte: 0,9949



Auszeichnungen:

93 Punkte	Falstaff Rotweinguide 2015	2014
18 Punkte	Gault Millau 2015	2014
3 Sterne	Vinaria Weinguide 2014/15	2014
91-93 Punkte	Falstaff Weinguide 2014/15	2014
92 Punkte	A la Carte Wein-Führer 2015	2014