

Syrah Schafleiten 2013

Sorte: 100 % Syrah
Lage: Schafleiten
gepflanzt 1993
Paratschernosem aus feinem Lockermaterial über
Schotter.
Ernte: Selektionierte Handlese
am 08.10.2013
Weinbereitung: Spontane Gärung und Malolaktik in offenen
Bottichen.
24 Tage auf der Maische.
Ausbau: 22 Monate im Barrique.
Abgefüllt: 18.08.2015
Gesamt-
eindruck: Dunkles Rubingranat, violette Reflexe mit zarter
Randaufhellung. Zarter Edelholzwürze unterlegte
dunkle Beerenfrucht, etwas Nougat, ein Hauch von
reifen Zwetschken. Feine Tannine, Kirschenfrucht im
Abgang, etwas süßlicher Nachhall, bleibt gut haften,
gutes Entwicklungspotential.
Empfehlung: Gams und Hirschfleisch, kräftig gewürzten Steaks
und Wildgeflügel.

EAN Codes Flasche 9120015604541
Karton 9120015604558

Prüfnummer: N 10295/15
Qualitätsstufe: Qualitätswein
Alkohol: 13,5. %vol
Säure: 4,9. g/L
Restzucker: 001,0. g/L
Mostgewicht: 20,5. °KMW
Zuckerfr. Extrakt: 27,7.g/L
Relative Dichte: 0,9938



Auszeichnungen:

18 Punkte	Gault&Millau 2016	2015
92 Punkte	Falstaff Rotweinguide 2016	2015
93 Punkte	A la Carte Weinführer 2016	2015
2 Sterne	Vinaria Weinguide 2015/2016	2015
91-93 Punkte	Falstaff Weinguide 2015/16	2015