

## Syrah Schafleiten 2015

---

Sorte: 100 % Syrah  
Lage: Schafleiten  
gepflanzt 1993  
Paratschernosem aus feinem Lockermaterial über  
Schotter.  
Ernte: Selektionierte Handlese  
am 24.09.2015  
Weinbereitung: Gärung und Malolaktik in Edelstahltanks.  
34 Tage auf der Maische.  
Ausbau: 21 Monate im Barrique.  
Abgefüllt: 25.08.2017  
Gesamteindruck: Tief dunkles Rot mit violetterm Rand. Im Duft:  
schwarze Oliven, Pfeffer und Blutorange. Am  
Gaumen setzt er sehr kraftvoll an, komplexe  
Fruchtaromen nach Oliven und Orangen,  
feingliedrige weiche Tannine. Holz dezent spürbar.  
Wuchtiger, samtiger Abgang.  
Empfehlung: Gams und Hirschfleisch, kräftig gewürzten Steaks  
und Wildgeflügel.

EAN Codes Flasche 9120015605692  
Karton 9120015605722

Prüfnummer: N12715/17  
Qualitätsstufe: Qualitätswein  
Alkohol: 13,9. %vol  
Säure: 4,7. g/L  
Restzucker: 001,0. g/L  
Mostgewicht: 21,5. °KMW  
Zuckerfr. Extrakt: 29,2.g/L  
Relative Dichte: 0,9936



enthält Sulfite



---

### Auszeichnungen:

94 Punkte	Falstaff Wein Guide 2018	2017
18,5 Punkte	Gault Millau 2018	2017
3 Sterne	Vinaria Weinguide 2017/2018	2017