



SY Shiraz trocken

Grosses Geweih, Christian Hirsch, Hirsch ist Wild

Was für ein Wein!

Beschreibung:

Gleichermaßen von eleganten Rhone-Klassikern wie von den wuchtigen Shiraz aus der Neuen Welt inspiriert, hat Christian Hirsch mit seinem 'SY' einen Württembergischen "Killerstoff" mit attraktivem Bouquet, beeindruckender Konzentration und authentischem Trinkfluss vinifiziert. Mehr als zwei Jahre in schwäbischen Barriques im 150 Jahre alten Sandstein-Gewölbekeller gereift.

Degustationsnotiz:

Edler Duft wie ein Syrah, kräftig-feuriger Körper wie ein Übersee-Shiraz dabei authentisch mit schwäbischem Trinkfluss interpretiert.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, verkosten und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Christian Hirsch

Ausbau: 30 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Rebsorte(n): 100% Shiraz

Artikelnummer: 1095419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

SY Shiraz trocken

Grosses Geweih
Christian Hirsch

Herkunft:	Deutschland
Rebsorte(n):	100% Shiraz
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	30 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, verkosten und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.