



Syrah Holy Moly

Pfalz, Markus Schneider

Ein Pfälzer Shiraz im „Barossa-Style“

Beschreibung:

Markus Schneider sei Dank – durch ihn ist das kleine Ellerstadt nicht nur in der Pfalz berühmt. Bereits 1994 begann der rastlose Pfälzer aus dem Obsthof der Familie eine anerkannte Adresse für guten Wein zu schaffen. Für ihn gilt, „the sky is the limit“, er bewegt sich gern auf neuen Pfaden und hat eine große Palette an Rebsorten ausprobiert, dabei ikonische Weine wie „Black-Print“ oder „Kaitui“ entwickelt.

Sein Weintalent erregte auch international Aufsehen, so lobte der berühmte Weinkritiker James Suckling seinen „Syrah Holy Moly“ und verglich ihn sogar mit berühmten Shiraz aus dem australischen Barossa Valley. Da liegt die Messlatte hoch, ist das heiße „Barossa“ in der großen Weinwelt doch so was wie die Referenz für Shiraz mit ordentlich „Pferdestärken“. Aber hohe Temperaturen kennen auch die Winzer in der Pfalz, die macht ihnen an anderer Stelle oft Probleme und gerade dem Riesling schmeckt das gar nicht – dafür aber dem Shiraz. Vordenker wie Markus Schneider profitieren davon, beizeiten sammelte er Erfahrungen mit internationalen Rebsorten. Mit dem „Holy-Moly“ gelingt ihm ein dichter, kompakter und tiefwürziger Rotwein, opulent und dicht, mit feiner Fruchtsüße von Pflaume und Schwarzkirsche, umspielt von reifen Tanninen, und alles unter Pfälzer Sonne gereift – als wär's ein Wein aus „Down Under“!

Degustationsnotiz:

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: Markus Schneider

Alkoholgehalt: 14.0%

Artikelnummer: 1325220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Syrah Holy Moly

Pfalz
Markus Schneider

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	James Suckling 94/100
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.