



Syrah Jaspis Däublin

Weingut Ziereisen

Südbaden trifft Frankreich

Beschreibung:

Reben von 1999 in kühler Südlage, kleine Erträge. Die Nase ganz fein, Himbeere und schwarze Kirsche, am Gaumen ganz klar, die Säure bringt diese unglaubliche Frische mit, der lange Holzausbau (22 Monate, 50 % Neuholz) geht vollkommen im Wein auf, stützt die seidigen Tannine. Brillante Interpretation zwischen Baden und Rhône.

Aromenprofil:

Passt zu:

Eignet sich fantastisch als Begleiter zu Wild- und Schmorgerichten, sowie Rindsfilet, Rumpsteak und Rindsbraten. Auch spannend zu würzigen Hartkäsesorten.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Deutschland

Ausbau: 22 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): 100% Syrah

Artikelnummer: 1283922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Syrah Jaspis Däublin

Weingut Ziereisen

Herkunft:	Deutschland
Rebsorte(n):	100% Syrah
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	22 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.