



Syrah Block G+I

Marchigue, Valle de Colchagua, Viña Polkura

Chiles Explosivität, gepaart mit Rhone-Würze

Beschreibung:

Das Boutique-Weingut Polkura ist ein Garant für hohe Bewertungen. Der streng limitierte Block G + I des Syrah-Spezialisten und Perfektionisten Sven Bruchfeld ist da keine Ausnahme. Er strotzt vor Frucht und Explosivität, zeigt aber auch unverkennbar die Vielschichtigkeit eines Rhone-Syrahs.

Aromenprofil:

2017 Polkura Block G + I Syrah Marchigue Colchagua Valley, Agrícola La Viña SA
Undurchdringliches Purpurrot, fast schwarze Mitte. Ein ausdrucksstarkes Bouquet nach kleinen, schwarzen Beeren, frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer, Gewürznelke und Bourbonvanille, schliesslich auch Trüffelschokolade. Ausgesprochen explosiv und dynamisch zeigt sich der Gaumen: Noten nach Cassis und Brombeeren, würzigen Noten und wiederum Vanille, mit viel Schmelz und einer ausgesprochenen Saftigkeit, schliesslich einige Tabaknoten; immer neue Facetten zeigend, langanhaltender Abgang.

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu edlen Stücken vom Rind, Lamm in Kräuterkruste oder auch gegrillten Scampi und Fisch mit geröstetem Knoblauch. Probieren Sie diesen Wein auch zu reifem Weichkäse und Wild.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:

Chile

Subregion:

Colchagua (Rapel)

Produzent:

Valle de Colchagua

Ausbau:

24 Monate im Barrique

Alkoholgehalt:

15.0%

Trinkreife:

Jetzt bis 2027

Rebsorte(n):

98% Syrah, 2% Viognier

Artikelnummer:

0466617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Syrah Block G+I

Marchigue
Valle de Colchagua

Herkunft: Chile
Ratings: James Suckling 97/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 93/100
Rebsorte(n): 98% Syrah, 2% Viognier
Trinkreife: Jetzt bis 2027
Ausbau: 24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 15.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.