



2015 Syrah Block G+I

Marchigue, Valle de Colchagua, Viña Polkura

Ein Syrah, der Jahr für Jahr an Tiefe gewinnt

Degustationsnotiz:

Intensives Purpurrot, fast schwarze Mitte. Eine bezaubernde, Syrah-typische Nase nach Brombeeren und Cassis, etwas Gewürznelke und schwarzer Pfeffer, schliesslich Brownies und süsses Vanille. Am Gaumen bestätigen sich die kraftvollen, schwarzbeerenigen Noten, ergänzt mit den passenden Röstaromen; samtweiche Tannine, druckvoll; über die Mitte hinaus gesellen sich nach und nach mineralische Noten dazu wie Grafit, bis zum lange ausklingenden Finale immer neue Nuancen offenbarend.

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.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

| | |
|-----------------------|--------------------------------------|
| Herkunftsland: | Chile |
| Region: | Central Valley |
| Subregion: | Colchagua (Rapel) |
| Produzent: | Polkura |
| Bewertung(en): | James Suckling 96/100, Score 18.5/20 |
| Ausbau: | 24 Monate in Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 15.0 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2025 |
| Rebsorte(n): | 98% Syrah, 2% Viognier |
| Artikelnummer: | 0466615 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Syrah Block G+I

Marchigue
Valle de Colchagua
Viña Polkura

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Chile |
| Bewertung(en): | James Suckling 96/100, Score 18.5/20 |
| Rebsorte(n): | 98% Syrah, 2% Viognier |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2025 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 24 Monate in Barrique |
| Alkoholgehalt: | 15.0 % |
| Service: | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |