



## 2016 Syrah Boom Boom

Washington State, Charles Smith

Die Syrah-Bombe von Charles Smith

**Beschreibung:**

Charles Smith war mal Musikmanager – unverkennbar bei den Namen seiner Weine. «Boom Boom» eine wahre Syrah Bombe. Ein Wein für jeden Tag, jeden Anlass und jeden Moment im Leben!

**Degustationsnotiz:**

Dichtes Granat mit rubinroten Reflexen. Intensiver blaubeeriger Beginn mit Zwetschgen, schwarzem Bergpfeffer und Thymian, dahinter Sandelholz und Holunder. Am kräftigen Gaumen mit (noch) stoffiger Textur, fleischigem Extrakt und stützenden Tanninen. Im sprichwörtlichen explosiven Finale mit schwarzbeerenigen Konturen, Wildkirsche, Edelholz und Wachholder.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	USA
<b>Region:</b>	Washington State
<b>Produzent:</b>	Charles Smith
<b>Bewertung(en):</b>	Wine Spectator 90/100, Score 18/20
<b>Herstellung:</b>	6 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Traubensorte(n):</b>	95% Syrah, 5% Viognier
<b>Originalgebinde:</b>	12er-Karton
<b>Artikelnummer:</b>	0920816075C7100

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Syrah Boom Boom**

Washington State  
Charles Smith

**Herkunft:** USA  
**Bewertung(en):** Wine Spectator 90/100, Score 18/20  
**Traubensorte(en):** 95% Syrah, 5% Viognier  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2026  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 6 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.