



## 2017 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.

### **Degustationsnotiz:**

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.

### **Servierempfehlung:**

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

<b>Herkunftsland:</b>	Chile
<b>Region:</b>	Central Valley
<b>Subregion:</b>	Colchagua (Rapel)
<b>Produzent:</b>	Polkura
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 97/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 93/100
<b>Ausbau:</b>	24 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Rebsorte(n):</b>	98% Syrah, 2% Viognier
<b>Artikelnummer:</b>	0466617

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Syrah Block G+I**

Marchigue  
Valle de Colchagua  
Viña Polkura

**Herkunft:** Chile  
**Bewertung(en):** James Suckling 97/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 93/100  
**Rebsorte(n):** 98% Syrah, 2% Viognier  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2027  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 24 Monate im 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.