



## 2018 Syrah Block G+I

Marchigue, Valle de Colchagua, Viña Polkura

Explosivität trifft auf 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:**

Purpurrot, leicht aufgehellter Rand. Brombeeren, Cassis und ein Hauch Nougat in der ausdrucksstarken Nase, auch Caramel und eine Spur Wacholder. Von konzentrierter Frucht und viel Samtigkeit ist der Gaumen geprägt, sehr intensiv und druckvoll, wiederum schwarze Beeren, auch schwarzer Pfeffer und Crémantschokolade, 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 96/100, Score 18/20, Tim Atkin 92/100
<b>Ausbau:</b>	24 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Rebsorte(n):</b>	98% Syrah, 2% Viognier
<b>Artikelnummer:</b>	0466618

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Syrah Block G+**

Marchigue  
Valle de Colchagua  
Viña Polkura

**Herkunft:** Chile  
**Bewertung(en):** James Suckling 96/100, Score 18/20, Tim Atkin 92/100  
**Rebsorte(n):** 98% Syrah, 2% Viognier  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2028  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 24 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 15.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.