



2017 Syrah

Marchigue, Valle de Colchagua, Viña Polkura

Vom Syrah-Spezialisten aus Chile

Beschreibung:

Der Besitzer und Önologe von Viña Polkura, Sven Bruchfeld (früher bei Errázuriz), hat sich ganz der Syrah-Traube verschrieben: «Ich liebe den Duft des Syrahs aus der Alten Welt, die explosiven Pfeffernoten und das Florale – aber auch die dichte Struktur, die nur im heißen Klima gelingt.»

Degustationsnotiz:

Satte, purpurrote Farbe, violette Reflexe. Eine komplexe Nase nach schwarzen Kirschen, Cassis, exotischer Würze und feinstem Vanille sind auszumachen. Viel konzentrierte, schwarze Beerenfrucht am Gaumen, die angenehme Säure verleiht diesem Syrah Frische und balanciert die Struktur gut aus, ausgesprochen reife Tannine; köstliche Noten nach Crémant-Schokolade und Rauch im tiefgründigen, leicht erdigen, saftigen 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.

Herkunftsland:

Chile

Region:

Central Valley

Subregion:

Colchagua (Rapel)

Produzent:

Polkura

Bewertung(en):

Descorchados 94/100, James Suckling 93/100, Parker 91/100, Score 18/20, Tim Atkin 91/100, Wine Spectator 90/100, Antonio Galloni 91/100, Decanter 90/100

Ausbau:

12 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2028

Rebsorte(n):

94% Syrah, 6% Cabernet Franc

Artikelnummer:

0671717

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Syrah

Marchigue
Valle de Colchagua
Viña Polkura

Herkunft: Chile
Bewertung(en): Descorchados 94/100, James Suckling 93/100, Parker 91/100, Score 18/20, Tim Atkin 91/100, Wine Spectator 90/100, Antonio Galloni 91/100, Decanter 90/100
Rebsorte(n): 94% Syrah, 6% Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.