



2013 Syrah

Marchigüe, Valle de Colchagua, Viña Polkura

Frucht, Würze und Finesse

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:

Purpurrote Farbe, leicht aufhellend zum Rand hin. Eine offene, animierende Nase, die an reife Himbeeren, Heidelbeeren und schwarzen Pfeffer erinnert, auch etwas Nelkenwürze und Crémant-Schokolade. Eine harmonisch komponierte Gaumenaromatik, geprägt von viel schwarzer Frucht, Würze und perfekt eingebetteten Röstaromen, elegant und explosiv zugleich, ungemein delikat; das Aroma entwickelt sich nach und nach, sehr feine Tannine im Finale; gute Abgangslänge.

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:	Vina Polkura
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Parker 90/100, Score 18/20, Wine Spectator 92/100
Herstellung:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2022
Traubensorte(n):	97% Syrah, 2% Malbec, 1% Grenache
Originalgebinde:	6er-Holzkiste
Artikelnummer:	0671713075B6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Syrah

Marchigue
Valle de Colchagua
Viña Polkura

Herkunft: Chile
Bewertung(en): James Suckling 94/100, Parker 90/100, Score 18/20, Wine Spectator 92/100
Traubensorte(en): 97% Syrah, 2% Malbec, 1% Grenache
Trinkreife: Jetzt bis 2022
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 12 Monate in 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.