



## 2013 Syrah

Marchigue, 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 delikate; 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Chile
<b>Region:</b>	Central Valley
<b>Subregion:</b>	Colchagua (Rapel)
<b>Produzent:</b>	Vina Polkura
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 94/100, Parker 90/100, Score 18/20, Wine Spectator 92/100
<b>Herstellung:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2022
<b>Traubensorte(n):</b>	97% Syrah, 2% Malbec, 1% Grenache
<b>Artikelnummer:</b>	0671713

## 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.