



Syrah

Sorte:	Syrah
Jahrgang:	2001
Alter der Rebstöcke:	6 – 7 Jahre
Boden:	Sandiger Lehm mit hohem Kalkanteil
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden von Hand am 12. Oktober geerntet. Die Witterungsverhältnisse waren perfekt. Die traditionelle Maischegärung erfolgte im Stahltank, mit 2 – 4 mal täglichen untertauchen des Maischehutes. Der biologische Säureabbau vollzog sich in Eichenfässern. Der Wein reifte 16 Monate in kleinen Eichenfässern.
Flaschenfüllung:	März 2003
Analytische Werte:	Alkohol: 13,5 % vol. Restzucker: 1,5 g/l Säure: 5,5 g/l
Charakteristik:	Kräfiges Rubinrot mit violetten Rändern. Würziger Duft nach dunklen Beeren, mit Minze und Pfeffernoten. Komplexer Gaumen mit weicher Tanninstruktur. Kraftvoller, würziger Abgang.
Trinkempfehlung:	16 – 18 °C
Speisenempfehlung:	Rinderbraten, Gegrilltes, Steak
Verfügbare Füllmenge:	0,75 l, Magnum (1,5 l), Doppelmagnum (3 l), Methusalem (5 l)

Viel Freude mit diesem Wein wünschen Albert und Silvia Gesellmann