



## Syrah

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| <b>Sorte:</b>                    | Syrah  |
| <b>Jahrgang:</b>                 | 2004   |
| <b>Alter der Rebstöcke:</b>      | 9 – 11 Jahre   |
| <b>Boden:</b>                    | Sandiger Lehm mit hohem Kalkanteil   |
| <b>Vinifizierung und Ausbau:</b> | Die Trauben wurden von Hand am 26. 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 20 Monate in kleinen Eichenfässern. |
| <b>Flaschenfüllung:</b>          | November 2006  |
| <b>Analytische Werte:</b>        | Alkohol: 14 % vol.      Restzucker: 1,0 g/l      Säure: 6,4 g/l  |
| <b>Charakteristik:</b>           | Dunkles Rubingranat mit zarten violetten Rändern. Feine Schokonoten in der Nase, reife Kirschen und Zwetschken, pikante Würze am Gaumen, mineralisch, festes Tanningerüst, vielseitiger Speisenbegleiter.  |
| <b>Trinkreife:</b>               | 2006 – 2016, bei optimaler Lagerung  |
| <b>Trinkempfehlung:</b>          | 16 – 18 °C   |
| <b>Speisenempfehlung:</b>        | Rinderbraten, Gegrilltes, Steak  |
| <b>Verfügbare Füllmenge:</b>     | 0,75 l, Magnum (1,5 l), Doppelmagnum (3 l), Methusalem (5 l)   |

**Viel Freude mit diesem Wein wünschen Albert und Silvia Gesellmann**