



## 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>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**