



Syrah

Sorte:	Syrah
Jahrgang:	2015
Alter der Rebstöcke:	20 – 23 Jahre
Boden:	Sandiger Lehm mit hohem Kalkgehalt
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden Anfang Oktober von Hand 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. Danach lagerte der Wein bis zur Abfüllung im großen Holzfass.
Flaschenfüllung:	September 2017
Analytische Werte:	Alkohol: 15 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 5,1 g/l
Charakteristik:	In der Farbe kräftiges Rubingranat mit schwarzem Kern und violetten Reflexen. In der Nase präsentiert sich der Wein mit pfeffrig-würzig unterlegter dunklen Beerenfrucht, Nuancen von Kardamom, Nelken und Vanille. Am Gaumen saftig, komplex mit schwarzer Kirsche und präsenten, gut integrierten Tanninen. Frisch und salzig im Abgang. Ein animierender Speisenbegleiter mit gutem Reifepotenzial.
Trinkreife:	2017 – 2027, bei optimaler Lagerung
Trinkempfehlung:	16 – 18 °C
Speisenempfehlung:	Rinderbraten, Gegrilltes, Steak
Verfügbare Füllmenge:	0,75 l, Magnum (1,5 l), Doppelmagnum (3 l), Methusalem (5 l)



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft

Viel Freude mit diesem Wein wünschen Albert und Silvia Gesellmann