



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft

Syrah

Sorte:	Syrah
Jahrgang:	2016
Alter der Rebstöcke:	21 – 24 Jahre
Boden:	Sandiger Lehm mit hohem Kalkgehalt
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden am 17. Oktober von Hand geerntet. 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:	November 2018
Analytische Werte:	Alkohol: 14,5 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 6,1 g/l
Charakteristik:	In der Farbe dunkles Rubingranat mit violetten Reflexen. In der Nase präsentiert sich der Wein mit pfeffrig-würzig unterlegter schwarzer Waldbeerfrucht, Nuancen von Kardamom, Nelken, Tabak 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:	2018 – 2028, bei optimaler Lagerung
Trinkempfehlung:	16 – 18 °C
Speisenempfehlung:	Rinderbraten, Gegrilltes, Steak
Verfügbare Füllmenge:	0,75 l, Magnum (1,5 l)

Viel Freude mit diesem Wein wünschen Albert und Silvia Gezellmann