

Syrah 2021

Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Edelstahltank, 21 Tage Maischestandzeit, danach 23 Monate Lagerung in gebrauchten Barriquefässern.

Beschreibung

Kräftiger, würziger Syrah, mit typischen Noten von schwarzen Oliven und weißem Pfeffer.

Speiseempfehlung

Zu rotem Fleisch mit kräftigen Saucen, Käse.

Ernte	05.10.2021
Abfüllung	12.10.2023
Alkohol (Vol%)	14
Säure (g/Liter)	5.3
Restzucker (g/Liter)	1.0
Formate (in Liter)	0.75
Serviertemperatur	15°C

2021: Schöne Frucht und Spannung

Nach einem nicht zu frühen Austrieb sind wir vom Spätfrost komplett verschont geblieben. Die anschließende Blüte ist sehr gut verlaufen, da das Wetter geradezu Ideal war.

Die trockene und heiße Witterung im Sommer sorgte für eine gute Reife der Trauben. Ende August hatten wir nochmal besonders gute Bedingungen. Die Nächte wurden kühler (12°C) und unter Tags war es nicht zu heiß (25°C). Durch die kühlen Nächte und dem Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht baute sich eine besonders schöne Frucht und Spannung auf.

Lesebeginn war in der 2. Septemberwoche und bis 08.10. konnten wir bei besten Bedingungen all unsere Trauben ernten.

Bio
Vegan

