



Syrah Qualitätswein 2018

Netzl

Type	Vin rouge
Origine	Autriche, Carnuntum
Producteur	Netzl Göttlesbrunn
Classification	Österreichischer Qualitätswein
Expansion	17 mois en barrique neuve et barrique usagée
Contenu	75 cl
Millésime	2018
Phase de dégustation	jusqu'à 14 ans
Température de service	16- 18 C°
Teneur en alcool	14.5 %
Cépages	Syrah
Prix	93 Punkte Falstaff /
Numéro d'article	55508718

Commentaires

Ried (région). Sols du Schüttenberg et du Neuberg. Climat de gravier chaud et pauvre. Le Schüttenberg est le point culminant de notre région et représente un véritable défi pour les vignes en raison de ses sols pauvres et caillouteux. Les étés sont marqués par une sécheresse extrême et la vigne doit donc s'enraciner profondément pour obtenir des nutriments et de l'eau. Le jour, les sols sont rapidement chauffés par le soleil et reflètent sa chaleur, mais la nuit, ils se refroidissent rapidement et contribuent ainsi au fruité vif et à la saveur captivante de cette syrah.

Recommandation culinaire

Viandes brunes, foie gras, fromages ou dégustez le vin seul. culture du verre. Verre bordelais

Notes de dégustation

Rouge rubis foncé aux reflets noirs, tabac, piquant poivré intense, baies noires et juteuses et une subtile pointe de chocolat, rappelant les olives noires, corsé avec une finale vive.