



## Syrah Qualitätswein 2018

Netzl

<b>Type</b>	Vin rouge
<b>Origine</b>	Österreich, Carnuntum
<b>Producteur</b>	Netzl Göttlesbrunn
<b>Classification</b>	Österreichischer Qualitätswein
<b>Expansion</b>	17 mois en barrique neuve et barrique usagée
<b>Contenu</b>	75 cl
<b>Millésime</b>	2018
<b>Phase de dégustation</b>	jusqu'à 14 ans
<b>Température de service</b>	16- 18 C°
<b>Teneur en alcool</b>	14.5 %
<b>Cépages</b>	Syrah 100 %
<b>Prix</b>	93 Punkte Falstaff /
<b>Numéro d'article</b>	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.