



Syrah Qualitätswein 2018

Netzl

| | |
|----------------------------|---|
| Typ | Rotwein |
| Herkunft | Österreich, Carnuntum |
| Produzent | Netzl Göttlesbrunn |
| Klassifizierung | Österreichischer Qualitätswein |
| Ausbau | 17 Monate in neuen Barrique und gebrauchte Barrique |
| Inhalt | 75 cl |
| Jahrgang | 2018 |
| Genussphase | bis 14 Jahre |
| Ausschanktemperatur | 16- 18 C° |
| Alkoholgehalt | 14.5 % |
| Traubensorten | Syrah |
| Awards | 93 Punkte Falstaff / |
| Artikel-Nr | 55508718 |

Bemerkungen

Ried. Schüttenberg und Neuberger Boden. warmer, karger Schotter Klima. Der Schüttenberg ist die höchste Erhebung in unserem Gebiet und durch seine kargen Schotterböden eine richtige Herausforderung für die Reben. Extreme Trockenheit prägen die Sommer und deshalb muss die Weinrebe tief wurzeln, um an Nährstoffe und Wasser zu gelangen. Am Tag werden die Böden sehr schnell durch die Sonne erhitzt und reflektieren ihre Wärme, in der Nacht kühlen sie jedoch schnell wieder ab und tragen so zur lebendigen Frucht und bestechenden Würze dieses Syrahs bei.

Passt zu

Dunkles Fleisch, Gänseleber, Käse oder Sie geniessen den Wein für sich selbst alleine. Glaskultur. Bordeauxglas

Degustationsnotizen

Dunkles Rubinrot mit schwarzen Reflexen, Tabak, intensive pfeffrige Würze, dunkle, saftige Beeren und dezenter Anklang von Schokolade, erinnert an schwarze Oliven, vollmundig mit lebendigem Abgang.