

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Erika Obermeyer Syrah - Grenache Noir - Cinsault - 2016

Artikelnummer:	7999
Jahrgang:	2016
Produzent:	Erika Obermeyer
Region:	Coastal Region
Alkoholgehalt:	14.2 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2020 - 2035
Traubensorten:	Shiraz / Syrah 53% Grenache 28% Cinsault 19%

Platter's	5 Sterne
Jancis Robinson	17 Punkte
Tim Atkin	94 Punkte
Greg Sherwood MW	95 Punkte

~~CHF 59.00~~

CHF 47.00

inkl. MwSt CHF 3.36

Vinifikation

Der Syrah stammt von einem 15 Jahre alten Weinberg in Firgrove, gepflanzt auf zersetzten Granitböden. Der Grenache Noir wächst an alten Buschreben in Voor Paardeberg, gepflanzt auf Granitböden, während der Cinsault von 25 Jahre alten Buschreben in Firgrove Stellenbosch stammt, die auf Granitböden gepflanzt wurden. Der Paardeberg mit seinen zersetzten Granitböden bringt Weine von brutaler Frische und Reinheit mit tiefen Tanninen sowie ausgeprägten Gewürz- und Kräuterqualitäten hervor. Wie in Firgrove, ideales Terroir für die Anpflanzung von Syrah mit kühlem Klima. Die unmittelbare Nähe zum kalten Atlantik sorgt für eine langsame Reifung. Anhaltende Winde kontrollieren die Vitalität was zu einem Terroir-Gesamteffekt von kleinen Trauben, kleinen Beeren mit konzentrierten Beerensaromen und voller strukturierte, aber reife Tannine. 10% des Weines reifte für 12 Monate in neuen 300 Liter Fässern, während die anderen 90% als vierte Belegung in 500 Liter Holzfässern aus französischer Eiche lagerten.

Charakter

Diese eindrucksvolle Assemblage aus 53 % Syrah, 28 % Grenache Noir und 19 % Cinsault zeigt die bemerkenswerte Fruchtintensität, Frische und Eleganz dieser unverwechselbaren Rebsorten. Die Nase ist verführerisch parfümiert, mit lebhaften Aromen von roten Kirschen, Cassis, Lakritze, Pfeffergewürz und schwarzen Oliven. Mehrdimensional und vielschichtig, der Gaumen bietet ein strukturiertes Mundgefühl und einen seidig-glatten Abgang.

Trinkempfehlung

Fantastischer Wein zu Lammgerichten und rotes Fleisch vom Grill.