

# Produkt-Datenblatt

## ROTWEINE



### Reyneke Syrah, Organic - KILLER DEAL - Ab 6 Flaschen 19.90 Pro Flasche - 2018

|                |                     |
|----------------|---------------------|
| Artikelnummer: | 8146                |
| Jahrgang:      | 2018                |
| Produzent:     | Reyneke             |
| Region:        | Stellenbosch        |
| Alkoholgehalt: | 13.2 %              |
| Abfüllung:     | 75 cl               |
| Trinkbar von:  | 2020 - 2030         |
| Traubensorten: | Shiraz / Syrah 100% |

|                      |            |
|----------------------|------------|
| Platter's            | 4.5 Sterne |
| Tim Atkin            | 92 Punkte  |
| Robert Parker        | 91 Punkte  |
| WINEMAG SA           | 91 Punkte  |
| Vinous - Neal Martin | 95 Punkte  |
| Tim Atkin            | 93 Punkte  |
| Vinous - Neal Martin | 95 Punkte  |
| Decanter             | 95 Punkte  |
| James Suckling       | 91 Punkte  |

~~CHF 27.50~~

**CHF 22.00**

inkl. MwSt CHF 1.57

#### Vinifikation

Die Syrah-Trauben werden von Hand gelesen und von Hand sortiert. Ein Drittel der gesamten Trauben werden mit den Füßen zerkleinert und danach werden die restlichen 70% in Betonbehälter gegeben. Spontane, natürliche Gärung erfolgt mit minimalen Punch-Downs und Pump-Over. Die natürliche malolaktische Gärung erfolgt in älteren französischen Fässern und größeren 2500L Foudres. Der Wein reift 14 Monate in Eichefässer und weitere 3 Monate in Edelstahltanks.

## Charakter

Was für eine satte Nase. Süßherbe Kirsche, süße Brombeere, ein Hauch Cassis untermalt von tiefer Würze mit Piment, einem Hauch Zimt, Nelke, schwarzem Pfeffer und ganz dezent auch etwas Bitterschokolade. Am Gaumen voluminös, mit zupackenden aber feinen Tanninen und schöner Frische, die von der rassigen Säurestruktur kommt. Wirklich saftig und erfrischend am Gaumen in Sauerkirsche und nicht süßen Waldbeeren. Durch die grandiose Säurefrische wirkt der Syrah deutlich knackiger, als die süßwürzige Nase es erwarten ließe. Geradezu eine tänzerische Rasse zeigend bis in den langanhaltenden Abgang, in dem die saftige Frucht von Piment und Pfeffer begleitet wird.

## Trinkempfehlung

Passt hervorragend zu deftigen Fleischgerichten wie Wild mit Fruchtsaucen oder Grillfleisch.