

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Anthonij Rupert Syrah - 2015

Artikelnummer:	9125
Jahrgang:	2015
Produzent:	Anthonij Rupert
Region:	Franschhoek
Alkoholgehalt:	14.5 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2020 - 2035
Traubensorten:	Shiraz / Syrah 100%

Platter's

4.5 Sterne

CHF 65.00

inkl. MwSt CHF 4.65

Vinifikation

Mit dem Syrah legt man bei Anthonij Rupert Wynne die Latte hoch. Wie bei allen Weinen der gleichnamigen Linie findet die Auswahl der Rebhänge nach strengen Qualitäts-Kriterien der spezifischen Abhang- und Boden-Typen statt. Der Syrah entstammt grösstenteils den Cool Climate Weingärten L`Ormarins, die sich bis auf knapp 600 Meter erstrecken. Die Lese zieht sich über knapp drei Wochen, wobei immer nur perfekt ausgereifte Trauben geerntet werden. Vergoren wird spontan, ausgebaut zu 85% in neuen Barriques. Der Wein kommt nach 18 bis 20 Monaten Fassreife ungefiltert in die Flasche.

Charakter

Verführerische, fleischige Aromen von schwarzen Früchten mit Spuren von weißem Pfeffer und einem schüchternen Hauch von Rauch. Angenehme Nuancen von sauren Pflaumen, schwarzen Kirschen und Sojasauce sorgen für einen köstlich würzigen Geschmack. Ein straffer, plastischer Rahmen aus gut verwobener Eiche hält die Balance zwischen heller Würze und Saftigkeit. Der Gaumen ist weich und seidig, zeigt aber auch Kraft und Präsenz. Wunderbar zurückhaltend und statuarisch mit einem dunklen, köstlichen Nachgeschmack.

Trinkempfehlung

Grossartiger Begleiter zu allen deftigen Fleischgerichten.