

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Minimalist Wines By Sam Lambson - Syrah Stars In The Dark - KILLER DEAL - Ab 6 Flaschen CHF 29.- Pro Flasche - 2021

Artikelnummer:	9604
Jahrgang:	2021
Produzent:	Minimalist Wines
Region:	Cape Agulhas
Alkoholgehalt:	13.8 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2023 - 2035
Traubensorten:	Shiraz / Syrah 100%

Vinous - Neal Martin	94 Punkte
Jancis Robinson	16.5 Punkte
Greg Sherwood MW	96 Punkte
Vinous - Neal Martin	97 Punkte

CHF 39.90

inkl. MwSt CHF 2.85

Vinifikation

Es ist kein Geheimnis, dass die Anbaubedingungen an der Südspitze Afrikas extrem sind, aber die Widerstandsfähigkeit dieser Syrah-Reben vom Kap Agulhas erstaunt und erfreut uns immer wieder. Eine ungewöhnlich heiße Trockenperiode im August, gefolgt von einem kühlen Frühling, bedeutete, dass diese Vegetationsperiode alles andere als lehrbuchmäßig war und Mutter Natur uns auf Trab hielt! Nach frühem Blattfall und ungleichmäßigem Knospenaufbruch herrschten während der Blütezeit Wind und häufige Regenschauer. Die hohe Luftfeuchtigkeit gegen Ende der Vegetationsperiode verursachte einen hohen Botrytis- und Mehltau-Druck, und das kühle Wetter verzögerte die Ernte um drei Wochen. Das Ergebnis war zwar ein geringerer Ertrag, doch hat es sich gelohnt, in den Weinbergen aufmerksam zu sein. Die gesamte Ernte stammt aus zwei Syrah-Parzellen mit kühlem Klima und niedriger Höhenlage (50 m über dem Meeresspiegel), die nur 8 km von der rauen und stürmischen Küste entfernt sind. Die eine, eine 21jährige Parzelle ist nach Nordwesten ausgerichtet und auf Lehm-, die andere (22 Jahre) auf Koffieklip-Böden gepflanzt. Wie immer lassen wir die Lagen für sich sprechen, und so reifte die Frucht 10 Monate lang in neutraler französischer Eiche, in 228-Liter- und 300-Liter-Fässern.

Charakter

Mit seinem ausgeprägten Salz- und Pfeffergeschmacksprofil, dem Markenzeichen des Cape Agulhas Syrah, wird die Nase von roten Kirschen und Veilchen angeführt, gefolgt von geräuchertem Speck, grüner Olivenlake, weißem Pfeffer und getrocknetem Buchu. Am Gaumen ist er mittelkräftig, mit konzentrierter Frucht, die einen intensiven Umami-Kern umhüllt: Soja, Salzlake, aufgehellt durch Orangenzensten im Abgang mit feinen Tanninen.

Trinkempfehlung

Dieser fantastische Wein begleitet excellent jedes Festagsmahl, ob geschmort, vom Grill oder gebraten.