

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Damascene Syrah Stellenbosch - 96 Tim Atkin - 94 Robert Parker - 94 Falstaff - KILLER DEAL - Ab 6 Flaschen CHF 39.90 Pro Flasche - 2021

Artikelnummer:	9566
Jahrgang:	2021
Produzent:	Damascene Vineyards
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	12.7 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2022 - 2037
Traubensorten:	Shiraz / Syrah 100%

Vinous - Neal Martin	92 Punkte
Jancis Robinson	16.5 Punkte
WINEMAG SA	96 Punkte
Tim Atkin	96 Punkte
Vinous - Neal Martin	95 Punkte
Vinous - Neal Martin	93 Punkte
Robert Parker	94 Punkte
James Suckling	93 Punkte
Tim Atkin	97 Punkte
Falstaff	94 Punkte
Vinous - Neal Martin	95 Punkte
Greg Sherwood MW	95 Punkte
James Suckling	94 Punkte

CHF 49.00

inkl. MwSt CHF 3.67

Vinifikation

Die Syrah-Trauben stammen aus drei verschiedenen Weinbergslagen im Stellenbosch-Distrikt. Die ersten beiden Weinberge liegen beide mehr als 300 Meter über dem Meeresspiegel und sind mit den Syrah-Klonen SH9 und SH22 bepflanzt. Die Böden bestehen überwiegend aus zersetztem Granit, und jede Lage bringt ihre eigene Nuance und Komplexität in den Wein. Der dritte Weinberg befindet sich im kühleren Teil des Devon Valley auf tiefgründigen Oakleaf-Böden. Der Weinberg auf den Polkadraai Hills wurde 1996 an einem nach Südosten ausgerichteten Hang gepflanzt und trägt den größten Teil zum Duft und zur Würze des Weines bei. Die Struktur und die Fruchtintensität stammen von einem Weinberg mit ertragsarmen Granitböden in der Gemeinde Bottelary, einer "Muttereinheit", die 2001 an einem Nordwesthang gepflanzt wurde. Der Weinberg im Devon Valley verleiht dem fertigen Wein eine markante Säure und weißen Pfeffer. Um den Einfluss der Lage auf die Entstehung eines Stellenbosch Syrah zu verdeutlichen, wurden die geernteten Früchte in zahlreiche kleinere Gärungspartien aufgeteilt, wobei der Anteil der ganzen Trauben in jeder Partie zwischen 60 und 75 Prozent pro Gefäß lag. Die tulpenförmigen Betonfermenter und die konischen 1000-Liter-Behälter aus französischer Eiche wurden zwei- bis dreimal täglich umgepumpt. Die verbleibenden zwei konischen 1000-Liter-Eichenfässer wurden mit der Technik des "submerged cap" behandelt, um den Körper und die Fruchtkonzentration des Weins zu verbessern. Ein einzigartiges Element in der endgültigen Mischung stammt von einem Teil, der als 100% intakte ganze Trauben zurückbehalten wurde. Dieser Teil wurde vor dem Pressen 30 Tage lang unter Druck gelagert und durchlief eine sorgfältig kontrollierte Kohlensäuregärung in einem versiegelten Tank. Während der Gärung gab es kein Umpumpen oder Pigéage, so dass diese kohlen säuremazerierte Komponente eine enorme Reinheit der Frucht und seidige Tannine in die endgültige Mischung einbringen konnte. Alle Gärungen erfolgten spontan mit natürlich vorkommenden Hefen. Die malolaktische Umwandlung erfolgte spontan, und der Wein reifte 11 Monate lang in konischen österreichischen Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von 2000 Litern. Der Wein wurde ohne Schönung in Flaschen abgefüllt, um einen komplexeren und authentischeren Ausdruck des Syrah zu gewährleisten.

Charakter

Parfümiert und würzig. Überzeugende Aromen von Veilchen, Potpourri und Garrigue entfalten sich über dunklen Kirschen, Pflaumenfrüchten und duftendem Rauch. Ein großer Teil dieses Syrah stammt aus Karibib, einer Granitlage, die in der Bahn eines anhaltenden Wolkengürtels liegt, der über den obersten Bergrücken der Farm verläuft. Das daraus resultierende diffuse Licht und die kühlen Temperaturen sichern die intensive aromatische Qualität der Früchte dieses Weinbergs. Die Fruchtkomponente des Weins ist delikat, konturiert und präzise, mit einem echten Gefühl der Präsenz und einer nervigen Qualität in seinem Kern. Die Früchte aus der Lage Bottelary verleihen dem Wein Rückgrat und fügen dunkle Kirschen und Pflaumen hinzu, während die leuchtenden Erdbeeren aus dem Devon Valley den Wein erfrischen. Seidige Tannine bilden einen geschmeidigen Hintergrund für die Komplexität des Geschmacks, der sanft in einen detaillierten Abgang übergeht.

Trinkempfehlung

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