

# Produkt-Datenblatt

## ROTWEINE



### Damascene Syrah Ceres Plateau - 95 Tim Atkin - 94+ Vinous - KILLER DEAL - Ab 6 Flaschen 39.90 CHF Pro Flasche - 2022

Artikelnummer:	10113
Jahrgang:	2022
Produzent:	Damascene Vineyards
Region:	Ceres Plateau
Alkoholgehalt:	13.1 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2023 - 2037
Traubensorten:	Shiraz / Syrah 100%

Vinous - Neal Martin	94 Punkte
WINEMAG SA	93 Punkte
Tim Atkin	95 Punkte
Vinous - Neal Martin	93 Punkte
Greg Sherwood MW	94 Punkte
James Suckling	93 Punkte

**CHF 49.00**

inkl. MwSt CHF 3.67

### Vinifikation

Dieser Weinberg liegt auf der Spitze des Ceres-Plateaus im Witzenberg-Gebirge und ist mit dem Klon SH1C bepflanzt. Dieser gut durchlässige Hang aus Bokkeveld-Schiefer (der sich vor über 400 Millionen Jahren gebildet hat) ist sehr steil, wodurch Frost größtenteils kein Problem darstellt. Während der Wintermonate wird dieser Weinberg jedoch mit Schnee bedeckt, um eine lehrbuchmäßige Ruhezeit für die Reben zu gewährleisten. Der Knospenaufbruch ist sehr gleichmäßig, aber die Reifung ist viel langsamer als in anderen Regionen. In der Regel ist dies der letzte Weinberg, der für die Damaszener-Reihe geerntet wird. Die durchschnittliche Niederschlagsmenge in diesem Gebiet beträgt etwa 800 mm pro Jahr, mit einer unglaublich hohen Tagesschwankung, die die klassischen kontinentalen Wachstumsbedingungen widerspiegelt. Der ausgeprägte Unterschied zwischen Tag und Nacht verlangsamt den Reifungsprozess und sorgt für eine Frucht mit einem hervorragenden Gleichgewicht zwischen natürlichem Säuregehalt und intensivem Geschmack, Farbe und Tannin. Im Winter wehen die Nordwestwinde von der Westküste heran und bringen den Regen. Im Sommer wehen die kühlenden Südostwinde auf diesen Hang des Ceres-Plateaus. Die Trauben wurden am 31. März bei 24,3°B von Hand geerntet. Der Syrah vom Ceres-Plateau hat eine enorme Intensität, weshalb man in der Kellerei den Fuß vom Gas nehmen muss, um ausgewogene Weine zu erhalten. Der höhere Gehalt an natürlichen Tanninen in den Früchten führte dazu, dass nur 60 % der Früchte als ganze Bündel vergoren werden mussten. Der Rest der Früchte wurde entrappt und als ganze Beeren vergoren. Die Gärung fand in tulpenförmigen Betonbehältern statt, wobei während des Höhepunkts der Gärung höchstens zweimal pro Tag umgepumpt wurde. Während der Gärung wurde die Submerged-Cap-Technik angewandt, um die Struktur des Weins zu mildern und gleichzeitig die Intensität dieser hoch gelegenen Weinberge zu unterstreichen. Die erste Gärung fand spontan statt, wobei nur natürlich vorkommende Hefen verwendet wurden. Die malolaktische Umwandlung erfolgte ebenfalls spontan. Danach wurde der Wein 11 Monate lang in konischen 1000-Liter-Behältern aus französischer Eiche ausgebaut. Der Wein wurde ohne Schönung in Flaschen abgefüllt, um einen komplexeren und authentischeren Ausdruck des Syrah zu gewährleisten.

## **Charakter**

Dieser seltene Wein bietet einen beeindruckenden Einstieg mit würziger Hoisin-Sauce, Himbeeren und roten Kirschen in der Nase. Sein einzigartiges Terroir ist am Gaumen zu spüren, wo lebhafter Granatapfel und weitere rote Beeren durch tiefere Elemente von Brombeeren und Kirschbonbons schneiden. Die Fruchtelemente werden von einem feinmaschigen Tanningerüst umhüllt und münden in einen Abgang mit sanften Gewürznelken, Sternanis und Granatapfel, der lange anhält.

## **Trinkempfehlung**

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