

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Damascene Syrah Swartland - 94 James Suckling - 96 GS - 93 Vionus - 95 Robert Parker - 97 Tim Atkin - 90 Vinum - 94 Winemag - 2023

Artikelnummer:	10823
Jahrgang:	2023
Produzent:	Damascene Vineyards
Region:	Swartland
Alkoholgehalt:	12.9 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2022 - 2037
Traubensorten:	Shiraz / Syrah 100%

Robert Parker	94 Punkte
Vinous - Neal Martin	96 Punkte
WINEMAG SA	93 Punkte
Tim Atkin	98 Punkte
James Suckling	93 Punkte
Tim Atkin	98 Punkte
Vinous - Neal Martin	93 Punkte
Greg Sherwood MW	96 Punkte
James Suckling	94 Punkte
Robert Parker	95 Punkte
Tim Atkin	97 Punkte
WINEMAG SA	94 Punkte
Vinous - Neal Martin	95 Punkte
Vinum	90 Punkte
James Suckling	93 Punkte
WINEMAG SA	94 Punkte

~~CHF 49.00~~

CHF 39.90

inkl. MwSt CHF 2.99

Vinifikation

Die Weinberge, die die Früchte für diesen Wein liefern, werden auf drei beeindruckend unterschiedlichen Swartland-Lagen bewirtschaftet. Der erste Block mit Buschreben liegt an den Ausläufern des Paardebergs (auf einer Höhe von 290 m) und ist tief in alten, frei drainierenden, zersetzten Granitböden verwurzelt. Diese Lage ist nach Nordwesten ausgerichtet und verleiht dem Wein Parfüm, Würze und Reinheit. Der zweite Weinberg liegt im Herzen des Swartlands und ist nach Norden ausgerichtet. Diese Buschreben sind auf Malmesbury-Schiefer und Eisenerde gepflanzt, die für eine auffällige Struktur, Säure und Mineralität sorgen. Der bedeutendste Rebberg ist der westliche Fuß des Kasteelbergs auf 340 m ü. NN. Dieser Hang besteht aus einem Schieferaufschluss, der nach Südosten ausgerichtet ist und viel Struktur und Fruchttiefe aufweist. Damascene wird im Jahr 2023 weitere Syrah-Weinberge in dieser Lage anlegen. Dieser Swartland Syrah weist die typische Konzentration der ertragsarmen Weinberge auf, die unter mediterranen Klimabedingungen gepflanzt wurden. Vor diesem Hintergrund wurde die Ganzbeerengärung eingesetzt, um sicherzustellen, dass es dem fertigen Wein nicht an Eleganz mangelt. Je nach Parzelle wurden zwischen 60 und 75 % der Früchte als ganze Trauben vergoren. Die Gärung fand in tulpenförmigen Betonbehältern und zwei konischen 1000-Liter-Eichenfässern statt, wobei die Anzahl der Umfüllungen während der Hauptgärung auf maximal zwei pro Tag beschränkt war. Bei zwei der Chargen wurde die Gärung unter Wasser durchgeführt, um ein breiteres Mundgefühl zu gewährleisten. Alle Gärungen fanden spontan statt, wobei nur natürlich vorkommende Hefen verwendet wurden. Die malolaktische Umwandlung erfolgte spontan, danach wurde der Wein 11 Monate lang in 2000-Liter-Behältern aus österreichischer Eiche ausgebaut. Der Wein wurde ohne Schöning in Flaschen abgefüllt, um einen komplexeren und authentischeren Ausdruck des Syrah zu gewährleisten.

Charakter

Der Swartland-Syrah ist bei weitem der stimmungsvollste des Damaszener-Syrah-Trios und öffnet sich mit einer beeindruckenden aromatischen Tiefe; er zeigt wilde Brombeeren, Anis, Maulbeeren und würzige Kalamata-Oliven-Tapenade. Der gewichtige Gaumen hält mit der Vorhut Schritt und besitzt die Kraft, die lebendige, reife Frucht von Brombeeren und schwarzen Pflaumen zu tragen, untermauert von straff gewickelten, festen Tanninen der schwarzen Kirschschaale. Der muskulöse Fruchtkern ist garniert mit Sternanis, Sichuan-Pfeffer und Akzenten von Nelken, zusammen mit subtilen Noten von rotem Pfeffer im pflaumenreichen Abgang.

Trinkempfehlung

Harmonisiert fantastisch zu geschmorten Rindskopfbäckchen, mit Petersilienwurzeln und Steinpilzschaum.