

SYRAH 2023



Paris, Vincent, Nördliche Rhône

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Brombeere
Schwarze Kirsche
Schieferstein
Lakritze

STIL

leicht
erfrischende Säure
zupackendes Tannin
trocken

ANLASS

Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2032
14 bis 16°C
ein bis drei Stunden dekantieren
Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Syrah / Shiraz

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
teils kleine und große
Holzfässer

Ausbau

Lagerung

BEWERTUNG

einfach geniessen

88/100