

# SYRAH 2023



Paris, Vincent, Nördliche Rhône

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	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