SYRAH 2017

Rust en Vrede, Stellenbosch

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 Joha.
Getrocknete Pflaume
Schwarzer Pfeffer
Gereiftes Fleisch
Räucherschinken

LAGERN & SERVIEREN

2019 bis 2032
14 bis 16°C
ein bis drei Stunden dekantieren
großes Rotweinglas Bordeaux

STIL

körperreich
finessenreich
erfrischende Säure
zupackendes Tannin
mittlere Barriquenote

WEINBAU

Rebsorten	Syrah / Shiraz

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung
Lagerung	teils neues Barriquefass

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100
Winespectator	93/100