

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,
trocken



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