# SYRAH 2021

**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<br>Verzicht auf Filtration und Schönung |
| **Ausbau** | minimale Zugabe von Schwefel |
| **Lagerung** | teils kleine und große Holzfässer |

## BEWERTUNG

| | |
|---|---|
| **einfach geniessen** | 88/100 |