



## 2017 Syrah

Marchigue, Valle de Colchagua, Viña Polkura

Vom Syrah-Spezialisten aus Chile

**Beschreibung:**

Der Besitzer und Önologe von Viña Polkura, Sven Bruchfeld (früher bei Errázuriz), hat sich ganz der Syrah-Traube verschrieben: «Ich liebe den Duft des Syrahs aus der Alten Welt, die explosiven Pfeffernoten und das Florale – aber auch die dichte Struktur, die nur im heissen Klima gelingt.»

**Degustationsnotiz:**

Satte, purpurrote Farbe, violette Reflexe. Eine komplexe Nase nach schwarzen Kirschen, Cassis, exotischer Würze und feinstem Vanille sind auszumachen. Viel konzentrierte, schwarze Beerenfrucht am Gaumen, die angenehme Säure verleiht diesem Syrah Frische und balanciert die Struktur gut aus, ausgesprochen reife Tannine; köstliche Noten nach Crémantschokolade und Rauch im tiefgründigen, leicht erdigen, saftigen Abgang.

**Passt zu:**

Hervorragender Begleiter zu edlen Stücken vom Rind, Lamm in Kräuterkruste oder auch gegrillten Scampi und Fisch mit geröstetem Knoblauch. Probieren Sie diesen Wein auch zu reifem Weichkäse und Wild.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Herkunftsland:**

Chile

**Region:**

Central Valley

**Subregion:**

Colchagua (Rapel)

**Produzent:**

Polkura

**Bewertung(en):**

Descorchados 94/100, Antonio Galloni 91/100, Decanter 90/100, James Suckling 93/100, Parker 91/100, Score 18/20, Tim Atkin 91/100, Wine Spectator 90/100

**Ausbau:**

12 Monate im Barrique

**Weinbau:**

Traditionell

**Alkoholgehalt:**

14.5 %

**Trinkreife:**

Jetzt bis 2028

**Rebsorte(n):**

94% Syrah, 6% Cabernet Franc

**Artikelnummer:**

0671717

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Syrah**

Marchigue  
Valle de Colchagua  
Viña Polkura

**Herkunft:** Chile  
**Bewertung(en):** Descorchados 94/100, Antonio Galloni 91/100, Decanter 90/100, James Suckling 93/100, Parker 91/100, Score 18/20, Tim Atkin 91/100, Wine Spectator 90/100  
**Rebsorte(n):** 94% Syrah, 6% Cabernet Franc  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2028  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 12 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.