



2008 Syrah La Cumbre

Valle de Aconcagua, Viña Errázuriz

Die Syrah-Elite aus Chile

Descrizione del vino:

22 Monate in französischen Barriquen ausgebauter Spitzen-Syrah.

Nota di degustazione:

Tiefes Purpurrot. Brombeergelée, Cassis und schwarzer Pfeffer im gekonnten Zusammenspiel mit süsser Bourbon-Vanille und dem Duft frischer Schokoladentruffes, auch Lavendel. Von reicher Fülle und ausgesprochener Ausdruckskraft zeigt sich der Gaumen, die typische Syrah-Würze dringt angenehm durch, nun auch balsamische Noten; sehr weiche und sanfte Tannine, voll im Körper, harmonisch strukturiert; aromatisch sehr fest bleibend bis ins lange, von Mineralik und Tabak begleitetem Finale.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:

Cile

Produttore:

Errázuriz

Valutazioni:

Falstaff 92/100, Parker 91/100, Score 18/20, Stephen Tanzer 92/100

Vinificazione:

20 Monate in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2017

Varietà d'uva:

97% Syrah, 3% Petit Verdot

Numero di articolo:

0302808

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Syrah La Cumbre

Valle de Aconcagua
Viña Errázuriz

Origine:	Cile
Valutazioni:	Falstaff 92/100, Parker 91/100, Score 18/20, Stephen Tanzer 92/100
Varietà d'uva:	97% Syrah, 3% Petit Verdot
Maturità:	Jetzt bis 2017
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	20 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.