



Collection Syrah Réserve trocken 2022

Weinexpertise

Charakter:	Ein ausdrucksstarker Collectionwein mit eigenständigem Charakter, Tiefe und besonderer aromatischer Spannung.	
Herkunft & Terroir:	Für die Collection werden ausgewählte Partien aus den Weinbergen rund um Ortenberg verwendet. Die granitgeprägte Herkunft bildet die Grundlage für ausdrucksstarke, eigenständige Weine mit besonderer Tiefe.	
Ausbau:	Der genaue Fassausbau ist im Artikeldatensatz noch nicht hinterlegt und sollte vor Veröffentlichung mit dem Keller abgestimmt werden.	
Sensorik:	In der Nase zeigen sich Brombeere, schwarze Johannisbeere, Pfeffer und mediterrane Kräuter. Am Gaumen präsentiert sich der Wein kraftvoll und würzig mit dichter Frucht, markanter Struktur und langem Nachhall. Die besondere Ausbauart sorgt für zusätzliche Komplexität und Länge.	
Foodpairing:	Passt besonders zu Lammkarree, gegrilltem Rind, Aubergine vom Grill und würzigen Schmorgerichten. Besondere Empfehlung: Lammkarree mit Rosmarin, Ratatouille und schwarzem Pfeffer.	
Servierempfehlung:	16–18 °C ab sofort; je nach Wein 3–6 Jahre Entwicklungspotenzial (redaktionelle Empfehlung)	
Technische Daten:	Alkohol	13,5 % vol.
	Säure	5,1 g/l
	Restzucker	2 g/l
	Extrakt	22,5 g/l
	Flasche	0,75 l
	Rebsorte/Cuvée	Syrah
	Qualitätsstufe	Qualitätswein
	Geschmack	trocken
Zutaten & Allergene:	Zutaten: noch aus dem jeweiligen e-Label übernehmen. Allergene: noch aus Etikett/e-Label übernehmen.	