Weinpass

riegel bioweine

BIODYNAMIC ESTATE Syrah Polkadraai Hill

Nach der Handlese erfolgt die Gärung teilweise mit ganzen Trauben zu etwa 30%, der Rest wird gepresst. Vergoren wird in offenen Betongärbehältern und Behältern mit eingetauchtem Deckel. Anschließend reift der Wein 16 Monate in gebrauchten Eichenfässern, 2.500l Foudrés und 400l Fässern aus zweiter Belegung. Ein Syrah mit Charakter und Tiefe, geprägt von Maulbeeren, Schwarzkirschen und Pflaumen, ergänzt durch Kardamom, Piment und feine Lavendelnoten. Am Gaumen klar und elegant, mit saftiger dunkler Frucht und feinen, strukturierten Tanninen. Der lange Abgang zeigt weißen Pfeffer und würzige Nuancen mit viel Tiefe.

96/100 Punkte Tim Atkin, 95/100 Punkte WINEMAG.CO.ZA, 92+/100 Punkte Niel Martin, 92/100 Punkte Suckling

Erzeuger:	Reyneke Wines
Anbaugebiet:	Stellenbosch
Rebsorte:	Syrah
Jahrgang:	2023
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 5-7 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Südafrika
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Lammkarree mit Kräuterkruste, Manchego oder gereifter Gouda
Artikel-Nr.	65212
Volumen	0,75l

Weinanalyse	
kontrolliert durch	ZA-BIO-154
Anbauverband	Demeter
Schweflige Säure frei (mg/l)	36
Gesamtsäure (g/l)	4,5
Restzucker (g/l)	1,7
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	87
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13,6
Weinstil	Holzfass

© Peter Riegel Weinimport. Die Weinanalyse stellt lediglich einen Durchschnittswert dar.