



ANBAUORT

Conthey und Siders.

TERROIR

Humusreiche Böden.

REBSORTE

Syrah.

WEINBEREITUNG

Abgebeerte Weinlese. Gärung in Vinimatics, damit eine optimale Temperaturkontrolle gewährleistet ist. Ausbau im Barrique während 12 bis 16 Monaten. Dabei werden teils neue, teils aber auch Fässer im zweiten Jahr in Gebrauch verwendet um eine dominante Holznote zu vermeiden.

DEGUSTATIONSBEFUND VON DIEGO MATHIER

Mein Syrah erzeugt einen kräftigen, sehr farbintensiven Wein. Jung getrunken, ist er herb und wild. Im Verlaufe der Jahre entwickelt er würzige Duftnoten von Veilchen und Reseda, die sich mit der Zeit in Pfeffer- und Wildaromen verwandeln. Auf dem Höhepunkt seiner Reife entwickelt er einen harmonischen Geschmack, der an vollständige Perfektion grenzt.

LAGERFÄHIGKEIT

Je nach Güte des Jahrgangs zwischen fünf bis zehn Jahren.

GASTRONOMIE

Lamm- und Rindfleisch, Wild und Käse.

Unsere Empfehlung:

Unvergesslich zu Lammkoteletten mit provenzalischen Kräutern und frischen Waldpilzen.

TRINKTEMPERATUR

Vor Verköstigung dekantieren, empfohlene Trinktemperatur 18° Celsius.