



OLIVER ZETER

LA SYRAH

.....

Auf dem Hochplateau „Schwarzer Letten“ bei Edenkoben steht unser Syrah-Weinberg in reiner Südausrichtung. Der skelettreiche Boden ist mager und verfügt über einen äußerst kargen Untergrund. Ein enorm heißer und trockener Standort - wie geschaffen für diese Paraderbsorte der Rhône. Die Setzlinge dafür haben wir uns eigens aus einer französischen Rebschule besorgt. Der Anschnitt der Reben erfolgt sehr kurz und auch in Folge des Jahres sind wir stets darauf fokussiert, den Wuchs der Trauben zu reduzieren, wobei die eigentliche Ertragsreduzierung erst beim Farbumschlag der Trauben, der sogenannten „Véraison“ erfolgte. Die Traubenlese, die Selektion der Beeren, als auch die Remontage der Maische erfolgten ausschließlich per Hand. Nach rund 20 Tagen Mazeration wurde die Maische mit einer Korbkelter abgepresst und der Wein in Barriques gelegt, wo er für 14 Monate verblieb.

Super verlockendes Bouquet mit floral-balsamischen Kopfnoten, einer satten, dunklen Frucht und unterschwelligem, würzigen Elementen. Die verführerische Nase ruft äußerst vielschichtige Erinnerungen hervor nach Veilchen, Holunderbeeren, Sojasoße, Pflaumen, gedörrten Feigen, Lorbeerblatt, bengalischem Pfeffer, exotischen Edelhölzern und etwas Holzkohle. Eine erhabene Struktur am Gaumen, dabei elegant und gleichzeitig zupackend. Die Tannine werden von einem großzügigen Extrakt begleitet und die überraschend frische Säurestruktur führt zu einer fast endlosen Trinkigkeit.

.....



FLASCHENGRÖSSE IN LITER	0,75
AUSBAU	Barrique
JAHRGANG	2022
ALKOHOLGEHALT	14,0 % vol
SÄURE	5,8 g/l
RESTZUCKER	0,3 g/l

.....