

De Meye

Syrah



Anbaugebiet: Südafrika - Stellenbosch

Jahrgang:	2019	Geschmack:	trocken
Alkohol:	14 % vol.	Verschluss:	Schraube
Säure:	5,5 g/l	Inhalt:	0,75 Liter
Restzucker:	2,6 g/l		
Allergene:	Enthält Sulfite		
Rebsorte:	100% Syrah		
Importeur:	H. M. Witt & Co. GmbH, Julius-Faucher-Str. 32, 28307 Bremen, Deutschland		

Empfehlung:

Perfekt zu kräftigem Fleisch

Beurteilung:

Ein reichhaltiger, fruchtiger Wein mit Anklängen von Zigarrenaromen und frischem Pfeffer. Würziger Charme mit langem Nachklang. Ein ausgewogener Wein der bereits früh trinkbar ist, jedoch von weiterer Lagerung noch profitiert.

Ernte / Herstellung:

Die Anbauflächen des Shiraz liegen auf der De Meye Farm im westlichen Teil von Stellenbosch. Die Reben sind zu 40% alte und zu 60% neue Klone. Die handgeernteten Reben werden in Edelstahltanks fermentiert. Danach erfolgt ein 12 monatiger Ausbau in neuen kleinen französischen Eichenfässern.

Weinerzeuger:

Das ausgeglichene Klima kombiniert mit den vorherrschenden Winden aus westlicher Richtung, sowie die fruchtbaren Böden, bilden eine ideale Grundlage für die Erzeugung gehaltvoller Rotweine. Die geringen Erträge von 6t/h zeugen von dem hohen Qualitätsanspruch.



Art.-Nr.: 00204-19

