

De Meye

Syrah



Anbaugebiet: Südafrika - Stellenbosch

Jahrgang:	2020	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 dunklen Waldbeeren, schwarze Johannisbeere, frischem Pfeffer und kräutrige Noten. Würziger Charme mit angenehmen Nachklang. Ein ausgewogener Wein der bereits früh trinkbar ist, jedoch von weiterer Lagerung profitiert.

Ernte / Herstellung:

Die vollreifen Trauben werden per Hand gelesen. Anschließend kontrollierte Vergärung in Edelstahltanks. Danach reift der Wein für max. 5 Monate in alten Barrique-Fässern.

Weinerzeuger:

Das ausgeglichene Klima kombiniert mit den vorherrschenden Winden aus westlicher Richtung, sowie den fruchtbaren Böden, bilden eine ideale Grundlage für die Erzeugung gehaltvoller Rotweine. Die geringen Erträge von 6-7t/ha zeugen von dem hohen Qualitätsanspruch.

Die Anbauflächen des Shiraz liegen auf der De Meye Farm im westlichen Teil von Stellenbosch.



Art.-Nr.: 00204-20

