



SYRAH 2019

Orthogneis

<i>Sorten:</i>	Syrah
<i>Herkunft & Boden:</i>	Neckenmarkter Ried Bodigraben und Ried Zinersack Orthogneis, kalkfrei, reine Südhänge, steile (30%) Exposition
<i>Alter der Reben:</i>	24 Jahre
<i>Seehöhe:</i>	400 - 450 Meter
<i>Ernte & Ertrag:</i>	Anfang Oktober 2018, 35 hl / ha
<i>Vinifikation:</i>	Handernte, händische Sortierung vor Verarbeitung, 20 tägige Spontangärung im Edelstahl 1350 lt. Holzgärstände, Händisches Unterstoßen des Maischekuchens, anschließend biologischer Säureabbau, Reifung in einem 600lt. Fässern auf der kompletten Hefe für 28 Monate.
<i>Abfüllung:</i>	Herbst 2021,
<i>Filtration:</i>	unfiltriert
<i>Alkohol:</i>	13,5%vol.
<i>Säure:</i>	5,4 g/l.
<i>Trockenextrakt:</i>	27,4 g/l.
<i>Trinkreife:</i>	2024 - 2030+
<i>Beschreibung:</i>	dunkles Rubingranat, violette Reflexe. Ein Hauch Vanille, frische Herzkirschen, feine rauchige Würze, straffe Textur, gut eingebun- dene Tannine, nach dunklem Waldbeerkonfit, feine Schokolade im Nachhall, Thymian, Kräuterwürze, perfekter Speisebegleiter.
<i>Speiseempfehlung:</i>	Rostbraten vom Grill mit Rosmarin-Erdäpfeln