



Syrah 2018

Dorli Muhr



Artikel Nr.	12016
Land	Österreich
Herkunft	Carnuntum, der Südhang des Spitzerbergs, der westlichsten Erhebung der Kleinen Karpaten, an der Slowakischen Grenze
Rebsorte	Syrah (100%)
Qualitätsbezeich.	Qualitätswein
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16 - 18 °C
Ausbau	Die Trauben werden nicht geschwefelt, es wird keine Reinzuchthefer verwendet, ganz sanfte Mazeration, es wird auf Kühlung oder Erhitzung der Maische verzichtet. Die Weine werden während ihrer zweijährigen Reife im Fass nur einmal umgezogen.
Füllmenge	0,750l
Beschreibung	Nach einem trockenen und heißen Sommer folgte ein sonniger und warmer Herbst. Die Trauben wurden daher mit relativ hoher Zuckerreife geerntet. Das Ergebnis ist ein ganz außergewöhnlich intensiver, fruchtgebaltter Syrah, der trotz aller Molligkeit des Jahrgangs auch von der Frische und Würzigkeit des Spitzerbergs geprägt ist.
Über den Winzer	Er ist weder spitz, noch ein richtiger Berg. Eher ein langgestreckter Hang, der stark exponiert in der Pforte zwischen Alpen und Karpaten steht. Die klimatischen Bedingungen für Reben sind außergewöhnlich. Die Weine widerspiegeln dies mit unverkennbarer Stilistik. Altmodisch und puristisch wird hier gearbeitet. Mit viel Feingefühl und Akribie vinifiziert Kellermeister Lukas Brandstätter in unserem revolutionär-nachhaltigem Kellergebäude, was auf dem Spitzerberg gewachsen ist. Intensive Aromatik, elegante Struktur, seidige Tannine und sehr, sehr langer Abgang. Das sind die leicht wiederzuerkennenden Eigenschaften der typischen Weine vom Spitzerberg. Blaufränkisch in seinen feinsten Spielarten.