



STERN

SYRAH

Rotwein trocken

Ausbau:

nach der traditionellen, 14 tägigen Maischegärung
in Bütten reifte dieser Syrah in neuen, französischen Barriquefässern.

Bodenart:

Lösslehm mit Kalk

Löss ist ein Sediment aus der Urzeit und besteht aus Quarzkörnern, kalkigen Bruchstücken, Glimmer- und Lehmteilchen (Mineralstaub), welches vorwiegend Westwinde nach den Eiszeiten an die Seitentäler größerer Flüsse (hier der Rhein) wehten.

Weine vom Lössboden zeichnen sich durch ihre Vollmundigkeit und Eleganz aus.
Sie sind mit Kraft, Saft und einer fruchtig-feinen, nie schweren Art ausgestattet.

Weinbeschreibung:

Rubinrot mit violetten Reflexen. Ausdrucksstarker Duft nach Waldbeeren und feinsten Gewürzen - kraftvoll und würzig im Geschmack.

Festes Tannin, charaktervoll, mit einem unendlichen Nachhall.

Bitte dekantieren!!

Empfohlene Trinktemperatur:

17-19 °C