



Syrah

Stuttgarter Mönchhalde

2018

trocken

Rebsorte: Syrah

Weinlage: Stuttgarter Mönchhalde

Anbau: Exponierte Terrassenlage mit 100% Handarbeit. 40% Ertragsreduktion ganzer Trauben.

Ausbau: Drei Tage Kaltmazeration, spontane Maischegärung mit 15% Rappen. 10 Monate Lagerung in neuen und gebrauchten 300 und 500 Liter Fässern aus französischer Eiche.

Alkohol: 14,0 %VOL

Restzucker: 4,6 g/l

Säure: 5,4 g/l

Wein enthält Sulfite

Kräftiger und würziger Syrah. Aromen von Nelke, Anis und anderen Gewürzen kombinieren sich mit einem ausgewogenen Tanningerüst und eingebundenen Gerbstoffen zu einem außergewöhnlichen Rotwein.

Artikelnummer: 89018

