



WEINGUT DER
STADT
STUTTGART

Syrah

Stuttgarter Mönchhalde

2024

trocken

Rebsorte: Syrah, Trauben aus kontrolliert
ökologischer Landwirtschaft



DE-ÖKO-006
Deutsche Landwirtschaft

Weinlage: Stuttgarter Mönchhalde

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

Ausbau: Drei Tage Kaltmazeration, spontane
Maischegärung mit 15% Rappen. 24 Monate
Lagerung in neuen und gebrauchten 300 l Fässern
und aus französischer Eiche.



„Bioland“ und das Bioland-Logo sind eingetragene Marken
des Bioland e. V., Mainz

Alkohol: 13,0 % vol

Restzucker: 2,8 g/l

Säure: 5,1 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.

Informationen zu Zutaten und Nährwerte je 100 ml:

Brennwert: 314 kJ / 75 kcal

Kohlenhydrate: 1,0 g / davon Zucker: 0,3 g

Zutaten: Trauben, Saccharose, Metaweinsäure,
Antioxidationsmittel (Sulfite), Enthält geringfügige
Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß
und Salz

Artikelnummer: 89024



STUTTGART



Vinothek: Breite Straße 4, 70173 Stuttgart-Stadtmitte

Telefon 0711 – 216 57 507 Fax 0711 – 216 57509

weingut@stuttgart.de www.weingutstuttgart.de