

»Syrah« IGP l´Herault

Domaine de Petit Roubié

Syrah als einfacher Alltagswein. Um den Preis realisieren zu können mit dem Vollernter maschinell geerntet (wie übrigens inzwischen fast 90% aller Weine. Nicht bei uns, wir deklarieren Ausnahmen wie diese) und mittels Reinzuchthefe im Edelstahltank vergoren. Deshalb auch französisch trocken, also unter 1 g/l Restzucker. Die Franzosen mögen nicht mal den Anflug von Süße im Rotwein, und so ist dies eine für ihren Preis sehr anständige, etwas rustikale Syrah.Mit »rustikal« meinen wir die Qualität und Wirkung der Gerbstoffe. Sie agieren für die Preisklasse dicht und konzentriert, sind aber nicht edel oder gar fein. Die hohe Dichte der Farbpigmente, für Syrah typisch, manifestiert sich in kraftvoll tiefgründig dunkler Farbe, die in ein sehr angenehmes kräuterwürziges Bukett mündet, in dem man neben Lakritze vor allem auch schwarze Johannisbeere, schwarzen Pfeffer und Veilchenduft entdecken kann. Im Mund dominieren besagte Gerbstoffe, die sich aber frisch und geschmeidig präsentieren, durchaus satt fleischig wirkend und kernig dicht. Kein großer Wein. Seiner edlen Rebsorte macht er aber trotz eher technischer Weinbereitung allemal Ehre. Als unteres Ende der Syrah-Qualitäts-Skala in seinem ungekünstelt ehrlichen und natürlichen Auftritt ein recht attraktiver Rotwein fürs Geld.

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2028+
Restzucker: 0,3 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Maschinenlese | einfacher Alltagswein
Dekantieren: 1
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,55

0,75l
FLA23820

K&U
www.weinhalle.de