

Syrah »Las Colinas«

Radio-Coteau

Las Colinas, die Hügel. Syrah als Cuvée aus den verschiedenen Einzellagen, die Winzer Eric Sussman bewirtschaftet: »Cherry Camp« sorgt für reintönige Frucht, »Timbervine« für Struktur und Rückgrat, »Dusty Lane« für den wilden Charakter, der dieser Syrah Eigenart und Spannung verleiht. 15 Monate auf der Vollhefe gereift, ohne jeden Eingriff. Ein spürbar kühles Musterbeispiel für Syrah neuer Generation von der Sonoma Coast. Großer Jahrgang, entspannte Ausstrahlung, kühl und animierend im Charakter, dabei unnahbar fast in der Persönlichkeit, aber versöhnlich breit im Aroma, in dem man frisch gespitzten Bleistift ahnt, Graphit, Eisen, blutiges Fleisch. Das kennt man von Syrah. Am Gaumen robust und ungestüm, spannend lebendig, vibrierend vor Agilität und Jugend, gute Bitterschokolade kommt einem in den Sinn und dann legt sie los, diese schlanke, säurebetonte Syrah in hochenergetischer Packung an Gerbstoffen, die so spannend agieren, daß man immer und immer wieder zum Glas greift, um der rasanten Entwicklung des Weines im Glas folgen zu können. Das kennt man so nervös und vibrierend vor Energie nicht von Syrah. Das macht diese hier eigenständig anders.Nur wenige große Nordrhône-Syrahs können mit dieser Energie und Spannung mithalten. Hier steht Moschusduft über dem Glas, Oliventapenade, rauchige Mineralität und Lakritze, dicht und agil, fast ein wenig süß in der Wirkung. Überhaupt ist dieser Wein weit mehr Wirkung als Geschmack, er ist Textur, Mundgefühl, Physik und Physis im Mund. Pulsierend lebendig im Säurespiel, unwiderstehlich frisch und animierend im Trunk, kühl und raffiniert. Weltklasse-Syrah mit seidigen Gerbstoffen rarer Rasse und Klasse. Mit Syrah wie dieser knüpft Kalifornien an die großen Weine der Nordrhone an, und das in mutig eigenständiger Art und Prägung. Großes Weinerleben für neugierige Geniesser. Über die kommenden sechs bis zehn Jahre spannend zu erleben und nachzuvollziehen.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2019+
Restzucker: < 2 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Unfiltriert
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine

0,75l
CAL19451

K&U
www.weinhalle.de