



Syrah »Bien Nacido X-Block«

Bedrock Wine Co.

Eine große Syrah aus der besten Parzelle, dem X-Block, des berühmten Bien Nacido-Vineyard im kühlen Santa Maria Valley. Am 18. Oktober geerntet in voller physiologischer Reife, aber mit faszinierend niedrigem potenziellen Alkohol. Das kann so nur Syrah aus bester Lage. Da läßt die Côte Rotie der Nordrhône in all ihrer Finesse grüßen.

Die Trauben wurden von Hand in perfekter Reife gelesen und dann in mehreren kleinen alten Barriques, denen man die Stirnseite entfernt hatte, oben offen spontan und ohne Temperatursteuerung mit unterschiedlichen Anteile an ganzen Trauben (zwischen 20 und 100 % wholecluster) vergoren. Der Wein ist ein Verschnitt aus all diesen kleinen Partien mit einem durchschnittlichen Anteil an Stielen und Stängeln von 60 %, ohne Eingriffe und Zusätze ausgebaut und gereift in neutralen Holzfässern unterschiedlicher Größe. Aromatisch steht diese große Syrah für das Potential der kühlen Central Coast, das sich nicht hinter den weltberühmten Lagen der Nordrhône verstecken muß. Expressiv und intensiv entsteigt dem Glas der Duft nach Pfeffer, Räucherspeck und Veilchen, man meint, sie riechen zu können, die kühlen, seidig feinen Gerbstoffe, die den Mund in dichten Wogen auskleiden und am Gaumen zu großem Weinerlebnis auslaufen. Schlank und kühl in der Wirkung auf der Zunge, zugleich aber dicht, kompakt und enorm potent in Druck und Saft und Kraft. Rare Syrah eindrucklicher Spitzenklasse.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: < 2030+
Restzucker: 0,5 g/l
Bewirtschaftung: Sustainable
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Vulkanisch verwittert
Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt |
unbehandelt | minimal geschwefelt
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,69

0,75l
CAL19519



www.weinhalle.de