



2017

Syrah »Valenti Ranch«

Drew Family Cellars

Nur 1200 Flaschen gibt es von Jason Drews legendärer Syrah der »Valenti Ranch« im großen Jahrgang 2014. Er bewirtschaftet die Lage seit 2006 und hat sie 2013 auf biologischen Anbau umgestellt. Sie liegt wenige Kilometer vom Pazifik entfernt in einem windigen und kühlen Seitental der Mendocino Ridge AVA.

Der permanente Wind und das kühle Klima sorgen dort für besonders lange Reifezeit der Trauben. Die Erträge sind niedrig, die Beeren klein, dafür um so aromatischer, der Zucker bleibt aber niedrig und die physiologische Reife beginnt erst spät in der Saison. Das Ergebnis ist eine anspruchsvoll komplexe Syrah potenter Struktur, hinreißender Gerbstoffqualität und expressiver Aromafülle. Jason Drew hat die Hälfte der Syrah-Trauben mit Stiel und Stängel »wholebunch« mazeriert und mit 6% Viognier spontan co-fermentiert. 11 Monate reifte der Wein in gebrauchten französischen Barriques. Jason greift dabei nicht in die Weinbereitung ein. Er überläßt sie dem Lauf der Dinge. Nur vor der Abfüllung schwefelt er minimal. Naturwein, wie er sein sollte.

»Der beste Wein, den ich bisher von dieser Lage produziert habe«, meint Jason. Intensiver Duft von gegrilltem Fleisch steht über dem Glas. Schwarze Olive, weißer Pfeffer, wilder Thymian und dunkle Kirsche sorgen mächtig für Eindruck in einem Bukett, das roh und natürlich wirkt in der Intensität und kraftvoll und dicht in Wirkung und Expressivität. Im Mund Kirsche, Pflaume, Leder, Graphit und Wacholder in raffiniert seidig wirkendem Finish, das in geschmeidiger Fülle und edlen Gerbstoffen langsam am Gaumen ausklingt. Eine beeindruckende Syrah, wie es sie in Europa kaum gibt. Die Zeitschrift »Wine&Spirits« kürte den Wein 2017 zu einer der besten Syrahs Amerikas ...

Alkohol: 13 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2025

Restzucker: 0,6 g/l

Anbau: Biologisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Sand/Lehm/Geröll

Besonderes: Unfiltriert, ungeschönt,
minimal geschwefelt

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,65

0,75l

48,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

CAL17051



www.weinhalle.de