

Réserve Spéciale Syrah



ARTIKELNUMMER:	00366316
NAME:	Réserve Spéciale Syrah 2016
LAND:	Frankreich
ANBAUGEBIET:	Südfrankreich
JAHR:	2016
ERZEUGER:	Gérard Bertrand
REBSORTEN:	100% Syrah
FARBE:	rot
BESCHREIBUNG:	Farbe: tiefdunkles Granatrot mit schwarz bis purpurn glänzenden Reflexen Duft: opulentes, betörendes Bouquet von reifen dunklen Früchten (Brombeeren, schwarze Johannisbeeren), Pfeffer, Veilchen, Nelken, süßen Gewürzen und einem Hauch von Trüffel Geschmack: am Gaumen reif und mollig, körperreich, dicht und kraftvoll, mit saftig verführerischer Frucht und feiner Kräuterwürze, elegant umrahmt von feinkörnigem Tannin, das dem Finale noch mehr Länge verleiht
SERVIERVORSCHLAG:	am liebsten zu Rind- und Lammfleisch (Steaks, Koteletts, Lammkeule, Rinderbraten), Wild und Geflügel mit vielen Kräutern oder an fruchtigen Saucen, aber auch zu pikanten Reis- und Pastagerichten, mediterranen Gemüsespezialitäten und würzig gereiftem Käse
ANALYSEWERTE:	Alkoholgehalt: 13.00 %
VORHER ÖFFNEN	nein
LAGERBAR BIS (MIND.):	ca. 3 bis 4 Jahre
HERSTELLUNG:	Die Syrah-Trauben für Gérard Bertrands Réserve Spéciale werden bei optimaler Reife selektiv von Hand gelesen, sofort in die Kellerei gebracht und hier traditionell in rund zwei bis drei Wochen bei kontrollierten Temperaturen von 25 bis 30 °C auf der Maische vergoren. So kann der Wein sehr sanft die vielen feinsten aromatischen Facetten entfalten, die den Rebsortencharakter des Syrah prägen: die ausdrucksvolle dunkle Frucht, die pfeffrige Würze, das feinkörnige Tannin... Nach abgeschlossener alkoholischer Gärung und biologischem Säureabbau wird ein Teil des Weines für vier Monate in ein- und zweijährigen Eichenholzfässern (kein neues Holz) zur Reife gelegt und der andere Teil in mit Epoxydharz ausgekleideten Zementwannen ausgebaut. Anschließend werden beide Partien zur Cuvée zurückverschnitten, nur sanft geschönt, abgefüllt und nach einem letzten kurzem Flaschenlager für den Handel freigegeben.
WEINNOTIZ:	Syrah liebt die langen Sommermonate im Süden Frankreichs, in denen die Trauben ganz gemächlich ausreifen und dabei die dichte, tiefdunkle Farbe, das feine Aroma von Wildblüten und schwarzen Beeren, die warme, oft pfeffrige Würze und feine Mineralität entfalten, die diese ausdrucksvolle Rebsorte so unwiderstehlich machen. Réserve Spéciale nennt Gérard Bertrand seine neueste Kollektion von Rebsortenweinen aus dem Pays d'Oc. Und liefert damit erneut einen unwiderstehlichen Beweis für das außergewöhnliche Potenzial der Terroirs und Trauben im Midi. Vorausgesetzt, sie geraten in die außergewöhnlich talentierten Hände unseres Südfrankreichspezialisten! Wie kein anderer verwandelt Gérard Bertrand Boden, Klima und Rebsorten in diese unvergleichlich mediterranen Qualitäten von ausgesuchter Eleganz, Balance, Intensität, Finesse und Reinheit der Frucht.
FLASCHENGRÖSSE:	6 / 0,75l
ALLERGENE:	Sulfite

INVERKEHRBRINGER: Gérard Bertrand
11100 Narbonne
Frankreich

EAN-CODE: 3514122147415

EAN-CODE KARTON: 3514122431088