REMSTALKELLEREI
höher. fruchtiger. württemberger.

Syrah Edition "R" trocken

Jahrgang: 2020

Analysewerte:

Restsüße: 1,0 g/L **Säure:** 5,4 g/L **Alkohol:** 13,5 % Vol.

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

Prämierungen: Frankfurt International Trophy ® 2022 GOLD

Geschmack

Dieser Syrah präsentiert sich geschmacklich sehr rund, ausgewogen mit eingebundenen Tanninen und leichten Waldbeeren.

Rebsorte: Syrah

Die weltweit angebaute Rebsorte stammt ursprünglich aus dem Süden Frankreichs, wo sie im Rhonetal aus einer natürlichen Kreuzung der alten Sorten Dureza x Mondeuse Blanche entstanden ist. Darüber hinaus gibt es Hinweise auf eine engere Verwandtschaft mit Pinot Noir, Lagrein und einigen bekannten italienischen Sorten. Syrah ergibt meist dunkle, gerbstoff- und alkoholreiche Weine, die in Übersee-Weinbauländern wie Australien, USA etc. unter dem Namen Shiraz bekannt sind.Die inzwischen als Edelrebe anerkannte Syrah wird weltweit auf einer Rebfläche von über 145.000 Hektar kultiviert, davon heute etwas weniger als die Hälfte in Frankreich - was man durchaus als Revival bezeichnen kann: In ihrer Heimat hatte man nämlich wegen des nicht immer unproblematischen Verhaltens im Anbau die mit Syrah bestockten Flächen schon einmal weit heruntergefahren.

Edition R

Die neuen Initialen des Remstals. *Strukturiert.* Unsere neue Serie hochwertiger Weine und Sekte mit klarer Struktur. *Aussagekräftig.* Weine und Sekte auf hohem Niveau, die mit sortentypischen und kräftigen Aromen überzeugen. *International*. Sie halten, was sie versprechen: Moderne Vertreter mit internationalem Anspruch.

Essensempfehlung

Der Syrah harmoniert optimal mit Espresso-Käse, Steinpilzgerichten, Maronensüppchen sowie Trüffelsalami.

Remstalkellerei eG, Kaiserstraße 13, 71384 Weinstadt, Deutschland | Tel.: +49 (0) 7151 6908-0 | www.remstalkellerei.de