

# KNIPSER



## 2011er Syrah

Qualitätswein trocken

**Rebsorten:** Syrah

**Geschmacksrichtung:** durchgegoren trocken

**Speiseempfehlung:** Kurzgebratenes Rind- oder Lammfleisch. Wildgerichte.

**Trinkreife/Lagerung:** 2014 bis 2022

**Säure:** 5,4 g/l

**Restsüße:** 1,0 g/l

**Alkohol:** 13,3 Vol.%

Syrah gilt als eine der wertvollsten Rotweinrebsorten der Welt. Sie stammt aus dem nördlichen Rhonetal und prägt die berühmten "Hermitage" oder auch die beliebten "Cotes du Rhone"-Weine. In Australien hat sie unter dem Namen Shiraz einen unvergleichlichen Siegeszug angetreten. Wir bauen Syrah seit 1994 im Versuchsanbau an. Der Charakter unseres Pfälzer Syrah ähnelt am ehesten dem des Syrah von der nördlichen Rhone. Diese Sortenrarität ist nicht in jedem Jahr erhältlich, da die Reben sehr frostempfindlich sind.

Subtil-würzige Nase nach Pfeffer und dunklen Beeren. Dezent rauchig untermalte Frucht. Fester straffer Kern, jedoch feinkörnige Tannine. Fruchtig nachklingend.

Pressestimmen:

Gault Millau Weinguide 2014

"2009 waren beide Syrah so unglaublich gut gelungen, dass sie sich in die größten Weine dieser Rebsorte von Hermitage an der Rhone einfügen konnten. Die 2011er Syrah stehen dem in nichts nach." 92 Punkte

Eichelmann Deutschlands Weine 2014

"Der Syrah hat feine Frucht- und Gewürznoten (vor allem schwarzer Pfeffer), er ist zupackend, hat einen saftigen Kern, eine gute Konzentration, feine Tannine und eine salzige Mineralität, die dem Wein eine große Nachhaltigkeit gibt." 91 Punkte