

sei feurig



NETZL

NETZL

syrah schüttenberg

austria carnuntum

Syrah Schüttenberg 2012

Herkunft	Ried Schüttenberg und Neuberg
Boden	warmer, karger Schotter
Klima	Der Schüttenberg ist die höchste Erhebung in unserem Gebiet und durch seine kargen Schotterböden eine richtige Herausforderung für die Reben. Extreme Trockenheit prägen die Sommer und deshalb muss die Weinrebe tief wurzeln, um an Nährstoffe und Wasser zu gelangen. Am Tag werden die Böden sehr schnell durch die Sonne erhitzt und reflektieren ihre Wärme, in der Nacht kühlen sie jedoch schnell wieder ab und tragen so zur lebendigen Frucht und bestechenden Würze unseres Syrahs bei.
Ernte	1. Oktober 2012, selektive Handlese, Großkisten
Selektion	Kontrolle im Weingarten, Granztrauben- und Einzelbeerenselektion im Keller
Gärung	in Edelstahltanks bei max. 30 °C mit regelmäßigem Überfluten des Maischekuchens und viel Sauerstoffeintrag,
Mazeration	3 Wochen nach der Gärung
BSA	nach der Pressung Malolaktische Gärung in Barriquefässern
Ruhezeit	in neuen und gebrauchten Barriquefässern für 16 Monate
Alkohol	15 % Vol
Säure	4,7 g/l
Reifepotential	2014 – 2020+
Aroma	dunkles Rubinrot mit schwarzen Reflexen, Tabak, intensive pfeffrige Würze, dunkle, saftige Beeren und dezenter Anklang von Schokolade, erinnert an schwarze Oliven, voller & doch lebendige, würziger Abgang
Speiseempfehlung	dunkles Fleisch, Gänseleber, Käse oder Sie genießen den Wein für sich selbst alleine
Glaskultur	Bordeauxglas
Trinktemperatur	18 °C