

*sei feurig*



NETZL

NETZL

syrah schüttenberg

austria carinthum

# Syrah Schüttenberg 2013

|                         |  |
|-------------------------|--|
| <b>Herkunft</b>         | Ried Schüttenberg und Neuberg  |
| <b>Boden</b>            | warmer, karger Schotter  |
| <b>Klima</b>            | 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. |
| <b>Ernte</b>            | 15. Oktober 2013, selektive Handlese, Großkisten   |
| <b>Selektion</b>        | Kontrolle im Weingarten, Granztrauben- und Einzelbeerenselektion im Keller   |
| <b>Gärung</b>           | in Edelstahltanks bei max. 30 °C mit regelmäßigem Überfluten des Maischekuchens und viel Sauerstoffeintrag,  |
| <b>Mazeration</b>       | 3 Wochen nach der Gärung   |
| <b>BSA</b>              | nach der Pressung Malolaktische Gärung in Barriquefässern  |
| <b>Ruhezeit</b>         | in neuen und gebrauchten Barriquefässern für 17 Monate   |
| <b>Alkohol</b>          | 14,5 % Vol   |
| <b>Säure</b>            | 5,2 g/l  |
| <b>Reifepotential</b>   | 2015 – 2021+   |
| <b>Aroma</b>            | 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   |
| <b>Speiseempfehlung</b> | dunkles Fleisch, Gänseleber, Käse oder Sie genießen den Wein für sich selbst alleine   |
| <b>Glaskultur</b>       | Bordeauxglas   |
| <b>Trinktemperatur</b>  | 18 °C  |