Paladin spa.

Zogo Syrah IGT Weingut Paladin



Art.-Nr.:	621103-21
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	13,5 %
Anbauregion:	Venetien (Veneto)
Ausbau:	im großen Holzfaß und Barrique
Farbe:	Rot
Fasslagermonate:	12
Geschmack:	halbtrocken
Jahrgang:	2021
Rebsorten:	Syrah
Restzucker:	20.00 g/l
Säure:	6.60 g/l
Serviertemperatur:	16
Trinkreife:	6
EAN:	8006297010380

Preise

Flasche 8,90 € brutto

Preis pro Liter: 11,87 €

UVP: ~~9,90 €~~ **-10%**

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Der Zogo Syrah ist ein harmonischen Blend aus der gleichen Traubensorte. Die Trauben werden in zwei verschiedene Reifenzeiten gelesen: ein Teil folgt den normale Verlauf, bis die Beeren die beste Düfte und die frischste Noten erreichen und der zweiter Teil der Trauben bleibt noch am Rebstock um den richtigen Grad der Trocknung zu erreichen. Die überreife Weinbeeren können auf diese Weise feine Aroma ausdrücken, die an vollreife Früchte und Konfitüre erinnern. Die Gewürze Noten (typisch von Syrah) verbinden sich ausgezeichnet mit den vegetalen Aromen von der Trauben der früheren Reifung. Dieser Wein zeigt sich, durch die ausgereiften Tannine, mit einer großartige Struktur und ein gutes Säurerückgrat, das der Wein ausgleicht und die Eleganz der leichte gereift Noten hervorhebt. Die Trauben, die früher geerntet wurden, erfahren für 20 Tage eine intrazelluläre Gärung, während die intrazelluläre Gärung der eingetrockneten Trauben dauert 35 Tage. Diese erlaubt eine bessere Ziehung von Farben und Tannine. Der Ausbau setzt für weitere 12 Monate in Barriques und für weitere 15 Monate in Holzfässern fort. Vor der Flaschenabfüllung wird der Blend zusammengestellt und in Edelstahl gelagert. Dieser langen Aufbau versichert dem Wein ein lange hervorregende Lebensdauer und eine ausgezeichneter Lagerfähigkeit, die mit der Zeit an mehr Eleganz und Feinheit gewinnt. Farbe: sattes rubinrot mit granatroten Reflexe Bouquet: Am Anfang intensiv, in der Nase nimmt man die Konfitüre und Gewürze wahr, die völlig abgleichen. Geschmack: rund aber intensiv Auftakt im Gaumen, optimal Gleichgewicht von Süße, Säure und Tannine. Früchtiges Nachgeschmack, sehr anhaltend und leichter bitterer Abgang. Gastronomische Koppelungen: Meditationswein. Ein vielseitiger Wein, der sehr gut zu angebratenem geschmortem dunklem Fleisch passt.

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite