

SCHEIBLHOFER

THE WINE

Syrah Selection 2023



| | |
|---------------------------|--|
| Name: | Syrah Selection 2023 |
| Rebsorten: | Syrah |
| Weintyp: | Österreichischer Qualitäts-Rotwein, trocken |
| Barriqueausbau: | 10 Monate im teils neuen, teils zweitbefüllten Barriques ausgebaut |
| Anbaugebiet: | Burgenland |
| Beschreibung: | Strahlendes Rubinrot mit violetten Reflexen, ein typischer Syrah mit Duft nach Veilchen und pfeffriger Beerenkonfitüre, ein cremiger Körper, nicht zu wuchtig, mit feinem französischem Barrique sehr elegant und facettenreich am Gaumen. |
| Serviervorschlag: | Dunkles Fleisch, Wild, kräftige Saucen |
| Serviertemperatur: | 16°C |
| Analysewerte: | Alkoholgehalt in %: 14,0 Restzucker in g/L: 2,8 Säure in g/L: 4,1 |
| Vorher öffnen: | Dekantieren empfohlen |
| Trinkreife: | 2025 – 2033 |
| Flaschengröße: | 0,75 L |
| Enthält: | Sulfite |