



SYRAH 2013, REYNEKE

100 % Syrah fra biodynamisk dyrkede marker. Høstet i hånden. Ca 60 % af druerne afstilktes mens de sidste 40 % ikke afstilktes og trædes med fødder. Gærer naturligt i cementæg, hvor vinen ligger med skallerne i et par uger, inden den omstikkes til brugte fade af fransk eg. Modner 14 måneder inden flaskning.

Lækker, mellemfyldig Syrah med intens bærfrugt med karakter af blåbær, brombær og blomme suppleret af krydrede noter af peber, kanel og nellike. Saftig smag med god intensitet, frisk syre, saftige tanniner og lang eftersmag.

Går bredt til retter med både gris, lam, okse og vildt.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:
Sydafrika

OMRÅDE:
Stellenbosch

DRUETYPE:

LAGRING:
Store fade

SERVERING:
14-16 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2015-2023

ALKOHOL:
14 %

VELEGNET TIL:
Gris Lam Løbende vildt