



SYRAH 2015, REYNEKE

100 % Syrah fra biodynamisk dyrkede marker. Høstet i hånden. Ca 70 % af druerne afstilkkes mens de sidste 30 % ikke afstilkkes og trædes med fødder. Gærer naturligt i cementæg, og omstikkes derefter til store fade, hvor malo naturligt går i gang. Modner 16 måneder på fad og 3 i ståltank 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:
2017-2025

ALKOHOL:
14 %

VELEGNET TIL:
Gris Lam Løbende vildt