

# 2021 Syrah - Zayante Vineyard

MATTHIASSEN - SANTA CRUZ MOUNTAINS, USA



Erstmalig feiert der Syrah sein Debüt bei Wein am Limit und in Deutschland. Dieser Wein wird nicht jedes Jahr erzeugt sondern nur in den Top-Jahrgängen, wo die Trauben die beste Qualität liefern. Der Zayante Weinberg, in den Santa Cruz Mountains, bietet ideale Bedingungen für den Anbau von Syrah. Cool-Climate und die Höhe prägen die Reben. Die Reben sind am Gipfel des Berges auf 355m Höhe gepflanzt, werden am Morgen vom Nebel und Brisen aus dem Tal gekühlt, welches sich zum Ozean hin öffnet. Nachmittags werden die Trauben von der Sonne gewärmt, bevor am Abend die kühlen Winde vom Ozean wieder Einzug erhalten. So entsteht eine perfekte Balance aus Säure und Frucht und keine Übereife. Um die Würze des Syrahs zu erhalten, werden die Trauben ganz gepresst (whole cluster) und in kleinen offenen Behältern vergoren. Das Ganze wird täglich durch Herunterdrücken des Tresterhutes (Pigeage) unterstützt. Daraufhin kommt der Most für 10 Monate in neutrale Gebinde, bevor der Wein seinen Weg in die Flasche findet. Ein fesselnder und dichter Wein mit Noten von Brombeeren und feinen Gewürzen wie frisch gemahlenem Kardamon und Sternanis, kraftvoll aber mit äußerster Präzision und Eleganz mit einem Profil was an Syrahs von der nördlichen Rhône erinnert, aber aufgrund des klaren Frucht für Kalifornien spricht. Nur 1.560 Flaschen wurden erzeugt. 120 kamen nach Deutschland!

<b>Rebsorte</b> Syrah	<b>Region</b> Santa Cruz Mountains	<b>Restzucker</b> <1 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 16-18°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> Gemäßigt kontinental mit maritimen Einfluss, Teilweise kühl	<b>Appellation</b> Santa Cruz Mountains AVA	<b>Säure</b> 6,6 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 5 bis 10 Jahre
<b>Boden</b> Sand, Schiefer	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 12,5%	<b>Empfohlenes Glas</b> Bordeauxglas	<b>Abgefüllt durch</b> Matthiassen - Napa, CA 94581 - USA
<b>Höhe über N.N.</b> 355 Meter	<b>Ausbau</b> 10 Monate in neutralen Gebinden	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit GmbH, 22529 Hamburg



Jill und Steve Matthiassons Weg in den kalifornischen Weinbau und zu einem eigenen Weingut war alles andere einfach. Steve stammt von einer Farm in North Dakota und studierte Weinbau an der UC Davis mit dem Fokus auf Nachhaltigkeit. Seine Beobachtungsgabe, Auffassung, konträre Meinung und Talent verhalfen ihm zu einer Karriere, in der er heute die ganz großen Player im Weingeschäft mit seinem Rat bedient. Im Zentrum seiner Arbeit stehen Biodiversität im Weinberg, perfekte Reife ohne hohe Zuckerkonzentration und moderate Erträge. Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.