

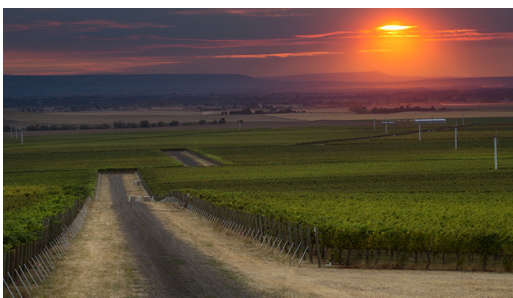
2016 SYRAH „JOHN LEWIS“

GRAMERCY CELLARS - WASHINGTON, USA



Dieser Wein ist Gregs Baby. Wenn man so will, ist es sein Meisterstück aus der Lage "Les Collines", bzw. den Parzellen 36 & 46. Die unentrappten Beeren und deren Saft wurden in ovalen Nomblot-Betoneiern 21 Tage lang spontan vergoren. 60% des Weines wurden im Betongebinde gereift, die restlichen in gebrauchten 500 Liter Tonneaux und ein paar alten (11% neu) Barriques ohne Abstich 17 Monate. Ungeschönt, ungefiltert. Ein sehr zurückhaltender Wein, der ein paar Stunden Luft in der Karaffe gut gebrauchen kann. Rotfruchtig mit einem feinen Aroma von Heidelbeeren, Himbeeren und Sauerkirsche. Dann kommt das dunkle würzige Duftpotpourri von Oliventapenade, Lakritz, Cajun Spice und eingelegten Pflaumen. Am Gaumen sehr feste, feine Tannine wie die eines Pinot Noirs. Mineralisch-kühles mittelkräftiges Finish. Ein ganz großer US-Syrah, der stilistisch zwischen der Alten und Neuen Welt schwebt, und dabei eine ganz eigenständige Persönlichkeit entwickelt.

| | | | | |
|--|---|--|---|--|
| Rebsorte Syrah | Region Washington | Restzucker 0 g/l | Empfohlene Trinktemperatur 16-18° | Internationale Bewertungen 95 P. Robert Parker Wine Advocate |
| Klima Gemäßigt kontinental mit maritimen Einfluss, kalte Winde | Appellation Walla Walla Valley AVA | Gesamtsäure 6,6 g/l | Dekantieren / Karaffieren Ja | Lagerfähigkeit 5 bis 15 |
| Boden Löss, Sand, verwitterter Basalt | Anbau naturnah und nachhaltig | Alkoholgehalt 13% | Empfohlenes Glas Bordeauxglas | Abgefüllt durch Gramercy Cellars - Walla Walla, Washington - USA |
| Höhe über N.N. 300 Meter | Ausbau 17 Monate in gebrauchten Barriques und Tonneau Fässern | Zusatzstoffe Enthält Sulfite | Verschluss Naturkork | Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg |



Dass eine Weinprobe ein ganzes Leben umkrempeln kann, davon haben wir bereits gehört. Allerdings ist die Geschichte von Greg Harrington außergewöhnlich. Mit 26 bestand er 1996 die harte Prüfung zum Master Sommelier - als jüngster Kandidat überhaupt. Seit dieser Zeit kennen wir uns und durch einen Zufall haben wir uns in Hamburg 2017 nach einer Präsentation wiedergetroffen. Greg arbeitete als Winedirector für die besten amerikanischen Küchenchefs wie Wolfgang Puck, Emeril Lagasse, Joyce Goldstein und großartige Master Sommeliers wie Michael Bonaccorsi (RIP 2004).

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.