

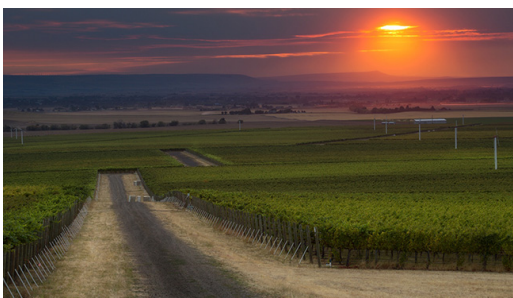
# 2017 Syrah - Les Collines Walla Walla

GRAMERCY CELLARS - WASHINGTON, USA



In den Blue Mountains, auf der östlichen Seite des Walla Walla Valleys, liegt der Weinberg Les Collines auf knapp 400 Metern Höhe; eine der besten Lagen für Syrah in Washington State. Die Reben müssen in dem sandig-lehmigen Boden tief wurzeln, um an Wasser und Nährstoffe zu gelangen. Der Ausbau mit minimaler Intervention ist klassisch: Ganztraubengärung in Beton und Edelstahl für gut drei Wochen. 17 Monate reift er danach in einem 500 Liter Puncheons und gebrauchten Barriques. 2016 war die erste "offizielle" Les Collines Abfüllung und offensichtlich war es die richtige Entscheidung. Was beim ersten Öffnen noch kantig und ruppig war, blüht langsam zu einem ausgewogenem, samtigen Wein auf. Schwarzer Pfeffer, Oliventapenade, Granatapfel, Himbeere, Heidelbeere, Menthol. Blumig und aromatisch, mit moderatem Tannin. Am Gaumen noch recht frisch und fruchtig, wird aber mit der Zeit gefälliger und erdiger. Großartige Komplexität und Balance, und für mindestens 10 Jahre pures Trinkvergnügen.

<b>Rebsorte</b> Syrah	<b>Region</b> Washington	<b>Restzucker</b> 0 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 16-18°	<b>Internationale Bewertungen</b> 95 P. Anthony Mueller (Robert Parker Wine Advocate)
<b>Klima</b> Gemäßigt kontinental mit maritimen Einfluss, kalte Winde	<b>Appellation</b> Walla Walla Valley AVA	<b>Säure</b> 5,3 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 5 bis 15
<b>Boden</b> Löss, Sand, verwitterter Basalt	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 13%	<b>Empfohlenes Glas</b> Bordeauxglas	<b>Abgefüllt durch</b> Gramercy Cellars - Walla Walla, Washington - USA
<b>Höhe über N.N.</b> 330 - 400 Meter	<b>Ausbau</b> 17 Monate in gebrauchten Puncheons & Barriques	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> 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](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.