

2018 Syrah - Santa Lucia Highlands

SONOMA, USA

FOG MONSTER WINES



Erstmalig in Deutschland erhältlich - Kalifornischer Syrah der Extravaganz! Die Trauben stammen aus dem Weinberg "Soberanes", der sich im Herzen der Santa Lucia Highlands, 30 Kilometer südöstlich der eiskalten Monterey Bay, befindet. Die Reben wachsen auf sandigen Lehmböden, welcher gut entwässert und den Reben eine gute Durchwurzelung ermöglicht. Die Trauben sind ausschließlich von Hand gelesen. 50% der Trauben werden inklusive Stielen und Stängeln ganz gepresst. Das gibt Gripp und Struktur. Nach einer 3-wöchigen Mazeration wandert der Most für 12 Monate in gebrauchte 225l Barriques der 3. Belegung. Ein dichter und komplexer Wein, der nach frischen Brombeeren, weißen Pfeffer und würziger Lakritze duftet. Unterstützt wird das ganze durch eine unwiderstehliche Spicyness. Fest, langanhaltend mit feinkörnigen Tanninen eignet er sich als kongenialer Speisenbegleiter zu Wildgerichten und proteinreicher Kost. Auch ohne Essen geht der Stoff ohne Schluckwiderstand die Kehle runter. Ein Syrah, der den Spagat zwischen alter und neuer Welt perfekt meistert. Rhône trifft auf Cool Climate Cali mit brillanter Intensität. Wer sich nicht zurückhalten kann, der sollte den Syrah vorher 1-2 Stunden karaffieren. Für alle anderen gilt: Warten lohnt sich! 1495 Flaschen wurden gefüllt.

Rebsorte Syrah	Region Sonoma	Restzucker <1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 14-16°	Internationale Bewertungen
Klima Gemäßigt kontinental mit maritimen Einfluss	Appellation Santa Lucia Highlands AVA	Säure 5,8 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 10 bis 15 Jahre
Boden Sand, Schwemmlandböden, Ton	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13,5%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Abgefüllt durch Fog Monster Wines, Napa, California
Höhe über N.N. 310 Meter	Ausbau 12 Monate in gebrauchten, neutralen Tonneaus	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit GmbH, 22529 Hamburg