

2016 Syrah - Walla Walla

GRAMERCY CELLARS - WASHINGTON, USA



Der Walla Walla Syrah ist ein "drink in one sitting alone" Wein. Normalerweise könnte er bestimmt noch für einige Zeit im Keller verschwinden, aber er macht jetzt schon so viel Spaß, dass man ihn jetzt schon an einem Abend leer trinkt. Die Trauben stammen zum einen aus dem Holy River Vineyard im Rocks District und den Weinbergen Forgotten Hills am Fuße der Blue Mountains. Die beiden Lagen ergänzen sich perfekt: Forgotten Hills bringt Eleganz, Frische, Säure und Struktur, während Holy Roller Kraft und die klassische Syrah Aromatik beisteuert. 65% der Trauben landen als Ganzes in der Maische, die für die Gärung in Beton- und Edelstahlgebinden gelegt wurde. Reifen durfte der Walla Walla Syrah in neutralen französischen Puncheons und Barriques. Das Ergebnis ist würzig, säurebetont und bleibt lange auf der Zunge. Brombeeren, rote Johannisbeeren, Pflaumen, Crème de Cassis, schwarzer Pfeffer, Zitruschalen, Veilchen, etwas Petersilie, einem Hauch von Geräuchertem und mineralischen Noten. Perfekt zu Schweinebraten und Wurzelgemüse.

Rebsorte Syrah	Region Washington	Restzucker 0,1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen 92 P. Anthony Mueller (Robert Parker Wine Advocate)
Klima Gemäßigt kontinental mit maritimen Einfluss, kalte Winde	Appellation Walla Walla Valley AVA	Säure 6,0 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 15 bis 20 Jahre
Boden Löss, Sand, verwitterter Basalt	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12,5%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Abgefüllt durch Gramercy Cellars - Walla Walla, Washington - USA
Höhe über N.N. 300 Meter	Ausbau 18 Monate in gebrauchten Puncheons & Barriques	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.