

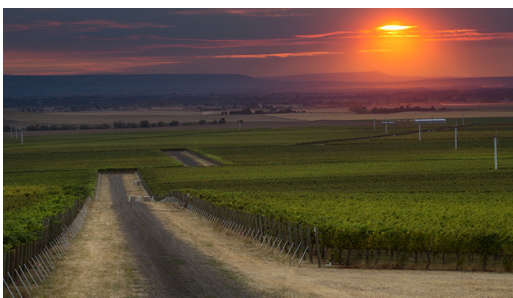
2016 SYRAH „FORGOTTEN HILLS“

GRAMERCY CELLARS - WASHINGTON, USA



Wer Hermitage, Côte Rôtie oder generell den "Alte Welt Stil" liebt, der ist mit diesem Lagenwein 100% richtig. Erst das dritte Mal seit 2005 hat sich Greg dazu entschieden, ihn unter seinem Namen abzufüllen. Die "Forgotten Hills" befinden sich am Fuß der "Blue Mountains": hier hat man ständig mit kühlen Wettereinflüssen, selbst zur Lesezeit, zu kämpfen. Der anspruchsvolle Boden besteht aus Basalt und Vulkangestein. Wer immer noch an dem Herkunftsbegriff "Terroir" in der "Neuen Welt" zweifelt, der findet hier seine Antwort. 80% der Trauben wurden nicht entrappt und der Most wurde in Betongebinden vergoren. Danach reifte er 17 Monate in 500 Liter Tonneau und einem 2000 Liter Fuderfass von der Kuferei Stockinger weiter. Dieser mittelkräftige, elegante Wein hat ein irres Bukett. "Funky" könnte man sagen, aber auch fleischig, kräuterig, rotfruchtig, rassig und ausbalanciert. Eine Mischung aus salzigen Drops, Oliventapenade, gerösteter Blutwurst mit Kräutern, Veilchen, Blut und Holunderbeeren. Wer nach dieser Beschreibung immer noch Lust auf diesen Wein hat, der ist bis in das Paradies der Connaissseure vorgedrungen.

Rebsorte Syrah	Region Washington	Restzucker 0 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen 92 P. Robert Parker Wine Advocate
Klima Gemäßigt kontinental mit maritimen Einfluss, kalte Winde	Appellation Walla Walla Valley AVA	Gesamtsäure 5,8 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 15
Boden verwitterter Basalt, Vulkangestein	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 17 Monate in Tonneau Fässern und im 2000l Fuderfass	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.