

2017 Syrah - John Lewis

GRAMERCY CELLARS - WASHINGTON, USA



Drei Tage dauert es, bis die rund hundert einzeln ausgebauten Partien blind verkostet wurden und sich für die besten Verschnittspartner entschieden wurde. Die besten Qualitäten stammen immer aus den Weinbergen Forgotten Hills, Red Willow, Les Sollines und Block 46. 2017 hat sich Greg an die traditionelle Form gehalten und ausschließlich Trauben aus dem Weinberg Les Collines verwendet. Knapp 25 Tage gären 100% ganze Trauben spontan in einem Nomblot-Betontank. Diesmal wurden noch 3% Viognier mitvergoren, was der traditionellen Technik der Appellation Côte Rôtie entspricht. 17 Monate wird er in 500 Liter Puncheons ausgebaut und unfiltriert und ungeschönt abgefüllt. Die gelesenen Mengen sind normalerweise schon recht spärlich, doch 2017 war es besonders wenig Lesegut. Super aromatisch und blumig, mit Noten von roten Früchten, Kräutern der Provence, Orangenschalen, Veilchen und Lavendel. Fleischiger und saftiger als andere Jahrgänge in diesem Stadium. Frisch und ausgewogen. Er erschlägt einen nicht mit seiner Kraft und zieht selbstbewusst den Hut vor vielen Syrahs der alten Welt.

Rebsorte Syrah, Viognier	Region Washington	Restzucker 0,2 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen 96 P. Anthony Mueller (Robert Parker Wine Advocate)
Klima Gemäßigt kontinental mit maritimen Einfluss, kalte Winde	Appellation Walla Walla Valley AVA	Säure 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 500 Liter Puncheons (10% Neuholz)	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.