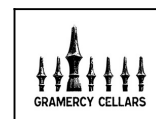


2016 SYRAH „LES COLLINES“

GRAMERCY CELLARS - WASHINGTON, USA



Der "Les Collines" ist eine der besten Lagen für Syrah in Washington State, der sich in drei Blocks von 330 - 400 Meter über dem Meeresspiegel erstreckt. Der lockere sandig-lehmige Boden hat eine gute Drainierung, vor allem wegen der Hanglage. Die Reben müssen sich auf der Suche nach Wasser tief in den Boden graben. Der Ausbau mit minimaler Intervention ist klassisch. Spontane Vergärung in Beton und Stahlgebinden mit 100% Stielen und Stengeln. Die relativ neutrale Reifung erfolgte in einem 2000 Liter Fuderfass der Küferei Stockinger und die restlichen Partien wurden in 500 Liter Tonneau für 15 Monate angebaut. Man fühlt sich aromatisch an die Nordrhône (Côte-Rôtie) versetzt mit wilden Noten von schwarzen Oliven, Lavendel, Veilchen, Blaubeeren, Unterholz und eingelegten Sauerkirschen. Der Wein ist nicht übermächtig konzentriert, sondern hat ein elegantes und feines, dennoch präsent, aber gut eingebundenes Tannin. Großartige Balance und für mindestens 10 Jahre wird das ein tolles Trinkvergnügen sein.

Rebsorte Syrah	Region Washington	Restzucker 0 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen 94 P. Robert Parker Wine Advocate
Klima Gemäßigt kontinental mit maritimen Einfluss, kalte Winde	Appellation Walla Walla Valley AVA	Gesamtsäure 6,3 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 15
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. 330 - 400 Meter	Ausbau 17 Monate im 2000l Fuderfass und in 500l Tonneaux Fässern	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.