



SYRAH BAY BLOCK 17 2014, SAINT CLAIR

100 % Syrah fra området Gimblett Gravels i Hawkes Bay på nordøen af New Zealand. Jordbunden i Gimblett Gravels er gammel flodbund med sandet jordbund og gruset undergrund, hvilket giver en god dræning. Gimblett Gravels har fået status som et af de bedste terroirs for Syrah på linie med Nord-Rhône og de bedste områder i Australien. Lagret 10 måneder på en blanding af nye og gamle fade af fransk eg.

Vinen har klassiske Syrah-noter af modne mørke bær, peber og let krydret fad. Smagen er intens af blå blomster og mørke bær med fine tanniner, frisk balancerende syre og en lang eftersmag.

Syrah er karakteriseret ved mørke bær, noter af sort peber og kan ofte have elementer af modnet kød. Det er en vin, der i ikke alt for varme klimaer har en fin syre og den har et tanninindhold over middel.

Den er generelt god til retter med vildt eller rødt kød

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:

New Zealand

OMRÅDE:

Hawkes Bay

DRUETYPE:

LAGRING:

Små fade

SERVERING:

14-16 °C

GEMMEPOTENTIALE:

2017-2024

ALKOHOL:

13 %

VELEGNET TIL:

Løbende vildt Oksekød