

SYRAH TROCKEN "FRANKWEILER BIENGARTEN" 2019



Frankweiler Biengarten

Der Weinort Frankweiler sowie die Lage Biengarten liegen am Fuße des Pfälzer Waldes auf einem Südhang. Die Muschelkalkböden können die Wärme der Mittagssonne sehr gut aufnehmen und speichern, wodurch die Lage trotz der Kühle des nahen Waldes sehr warm ist. Ideal für unsere sonnenverwöhnten Syrah-Trauben, die hier auf ca. 200 Meter über NN wachsen. Die Lage ist 16,6 Hektar groß.

REBSORTE

Syrah

JAHRGANG 2019

Klein aber fein: 2019 war aufgrund des sehr kühlen Frühlings mengenmäßig ein sehr kleiner Jahrgang, aufgrund des heißen Sommers konnten wir uns aber über sehr gute Qualitäten freuen. Die Ernte war sehr trocken, so dass die Trauben bei perfekter Reife geerntet werden konnten. 2019 steht für dichte, ausdrucksstarke Weine.

BESCHREIBUNG

Im Glas präsentiert sich der Syrah mit einem kräftigen rot mit ziegelroten Reflexen, seine Nase ist fruchtbetont. Hier dominieren die warmen Aromen von Waldbeeren und Süßkirsche in Verbindung mit einer dezenten Holznote. Im Geschmack gesellt sich eine lebhaft Säure und ein durchaus präsender Alkohol zu den fruchtigen Noten und sorgt für einen kräftigen Körper. Gut eingebundene Holzaromen und ein langer Abgang runden das Gesamtbild ab.

ERNTE

Selektive Handlese

GÄRUNG

ca. 6 Wochen
Maischestandzeit,
Maischevergärung im offenen
Maischebehälter

AUSBAU

100 % Barrique (halb
wiederbelegt, halb neu) für
12 Monate

ALKOHOL

14,5 % vol.

SÄURE

5,9 g/l

RESTZUCKER

0,2 g/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Passt gut zu: -
Boeuf Bourignon - kurz
gebratenem Rindfleisch

TRINKREIFE

Genießen Sie diesen Wein bis
Ende 2033 bei einer
optimalen Serviertemperatur
von 18° bis 20° C