

SYRAH TROCKEN

“FRANKWEILER BIENGARTEN” 2022



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 2022
Ein Jahr der Extreme: Auf einen sehr frühen Austrieb folgte eine nie dagewesene Trockenheit. Durch die tiefgründigen Böden der Südpfalz hatten insbesondere ältere Reben allerdings keinerlei Probleme durch die Trockenheit. Ganz im Gegenteil: Pflanzenschutz war aufgrund des geringen Niederschlags 2022 ein untergeordnetes Thema. Ein Jahrgang mit idealen Säurewerten und ganz außergewöhnlich intensiver Aromatik.

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 prägnanter 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
12,5 % vol.

SÄURE
5,3 g/l

RESTZUCKER
3,7 g/l

SPEISEEMPFEHLUNG
Passt gut zu:
Boeuf Bourignon - kurz
gebratenem Rindfleisch

TRINKREIFE
Genießen Sie diesen Wein bis
Ende 2032 bei einer
optimalen Serviertemperatur
von 18° bis 20° C