

WEINEXPERTISE

WEIN.GUT.HEID.

Weinbezeichnung:	2017 Kaiserblick Syrah		
Weinbeschreibung:	Genügsam wie er ist, wuchs er auf sandigem und kargem Boden oben am Berg. Deshalb zeigt er sich nun elegant, klar und kühl. Sein Erscheinen verbreitet einen würzigen, kräutrigen Duft mit leichten Speck,- und Casiss-Noten. Eine nicht alltägliche, aber feine Kombination.		
Rebsorten:	Syrah		
Geschmacksrichtung:	trocken		
Analyse:	Alkohol:	Restsüße:	Säure:
	13,0 % Vol	2,4 g/l	5,8 g/l
Lagerpotenzial:	5 bis 7 Jahre		
Empfohlene Trinktemperatur:	15 bis 17°Celsius		
Speiseempfehlungen:	Braten von Rind und Schwein, Weißschimmelkäse wie Camembert und Brie, leichte Blauschimmelkäse und Bergkäse.		
Weinberg/Boden/Lage:	Die Anlage steht direkt unter der „Ebene“ (Heidelandschaft) des Kappelbergs. Die Böden sind dort schon vom Stubensandstein beeinflusst, somit etwas karg. Heiße Südlage; Hangneigung 50%; sehr windoffen über dem Neckartal; Höhenlage über 400 m ü. NHN.		
Ertrag:	80 kg/ Ar		
Weinlese:	3. Oktober 2017		
Vinifikation:	Mittellange Maischestandzeit; 8 bis 11 Monate in alten und neuen Barriques.		