

Meler Syrah

Smaaknotitie

Zeer diepe donkere kersen kleur met paarse tonen. Intense primaire aroma's met een vleugje rijpe bramen. Zeer expressief in de neus. In de mond is de wijn fruitig, gulzig en goed gestructureerd. De afdronk is vol en evenwichtig. Rijpe lichte tannine.

Serveertemperatuur

Wij raden aan om deze wijn te schenken op een temperatuur van ongeveer 14°C. Deze wijn kan ook geschonken worden op een lagere temperatuur van 10-11 °C, zonder verlies van aroma's in de neus.

Gastronomie

Deze wijn is ideaal bij tonijn, rood en wit vlees, wild, braadvlees, gevogelte, rijstgerechten, serrano ham, paddenstoelen, omelet en kaasplateaus.

Wijnbereiding

Van 100% Syrah druiven die zich uitstekend ontwikkeld hebben aan de voet van de Pyreneeën. Traditioneel proces dat geherinterpreteerd is. De druiven worden eind september geoogst op hun optimale moment van rijpheid, tijdens de koelere uren van een oktoberavond. Traditioneel en lang rijpingsproces op lage temperatuur. Na langzame délestage wordt de wijn gestabiliseerd en gebotteld. Aan deze ambachtelijke bereiding zijn geen sulfieten en suikers toegevoegd.

Omgeving

Er zijn maar weinig plaatsen in de wereld waar dergelijk uitstekende omstandigheden bij elkaar komen zoals in Somontano. De bergen van de Pyreneeën, met een klimaat van vrieskou in de winter en extreem hoge temperaturen in de zomer, zijn perfect voor de productie en bereiding van uitzonderlijke wijnen.



Wijnbeschrijving

<i>Streek</i>	D.O. Somontano
<i>Druif</i>	100% Syrah
<i>Jaar</i>	2018
<i>Alcohol</i>	14%

Logistieke Informatie

<i>Fles</i>	0,75 L
<i>Doos</i>	6 st.
<i>Afm. doos</i>	325 x 245 x 170 mm
<i>Gewicht</i>	8,3 kg
<i>Per pallet</i>	125 dozen
<i>20 voet</i>	2.016 dozen

