FINCA
SON BORDILS
1433

Finca Son Bordils Syrah 2007
Vino de la tierra Mallorca

Diese Rebsorte wurde im 19.Jahrhundert schon unter dem Namen Durif in Mallorca angebaut. Der Syrah hat starke Gewürzaromen,gebauter Körper und Charakter..

Rebsorten:
Syrah 100%
Bodenbeschaffenheit:
Kalkhaltiges, lehmiges Schwemmland. Anbau seit 11 Jahren.. Das Weingut liegt in der Nähe von Inca, 60m über NN mit einer 10-15%igen Neigung Richtung Ost-Westen.
Weinlese:
Die Weinlese von Syrah begann am 11 september und abgeschlossen am 17 september2007.
Produktion:
3528 Flaschen in 0,75 l
511 Flaschen in 1,5 l
Weinbereitung:
Bei kontrollierter traditionell temperatur fermentiert in Edelstahltanks. Anschliessend lagert der Wein im Durchschnitt 26 Monate in Eichen-fässern von meist ungarischer Herkunft.
Flaschenabfüllung:
24 Januar 2013

% vol Alkohol:
15 % vol.
Gesamt Säure:
5,4 g/l Weinsäure
Essigsäure:
0,54 g/l
Restzucker:
0,70 g/l (glucose+fructose)

Characteristik:
Wein mit rubinrote Farbe funkelt mit viel Schicht. Aromen von Rotbeeren, Kirsche, rauchig, Toast, mandeln Tönen und geröstete Kastanien. Lieb süßen Fruchtkompott. Am Gaumen ist er rund, mit Volumen und fein, gute Struktur und einen langen Abgang, anhaltend Tanninen.

Empfehlung:
Trinktemperatur 17-19ºC. Er passt gut zu Fleisch (verschidene Würste) und Käse mit Mediumgeschmack (mallorquinische) und auch Pasteten.