

SyRare / Mas de la Devèze

Herkunft:	Tautavel / AOP Côtes du Roussillon (Roussillon)
Traubensorten:	60% Syrah, 20% Grenache, 20% Mourvèdre
Ertrag:	25 hl/ha, Handlese
Ausbau:	100 % der Trauben wurden 18 Monate lang in französischen Eichenfässern mit einem oder zwei Weinen von 300 und 400 Litern und der Syrah in neuen Fässern von 400 Litern gereift.
Lagerfähigkeit:	10 Jahre
Grösse:	75 cl, 150 cl (Magnumflaschen)



Degustation

Auge:

Kräftiges dunkles Rubinrot mit purpur-schwarzen, glänzenden Reflexen.

Nase:

Blumige Noten, extrem konzentrierte Aromen mit Aromen von violetten Himbeeren. In der Nase ist er sehr kräftig und komplex, es präsentieren sich Aromen von Pflaumen, Blaubeeren, Lakritz, Gewürzen und wunderschöne blumige Duftnoten.

Mund:

SyRare präsentiert sich vollmundig, elegant, seidig und reich, mit einem langen und spannendem Abgang.

Am Gaumen zeigt der Wein sich von höchster Präzision mit seidigen Tanninen, mit einer wunderschönen Frische. Ein grosser Wein den es sich zu probieren lohnt.

Trinkempfehlung

Wild, gegrilltes rotes Fleisch, Entenbrust, Lamm.

Ausschanktemperatur: 18 C / Wein karaffieren!