

DiamAndes de Uco - Syrah / Bodega DiamAndes

Herkunft:	Valle de Uco, Mendoza (Argentinien)
Traubensorten:	100% Syrah (BIO / Vegan)
Ausbau:	12 Monate in Barrique, davon 30% neue Barrique.
Lagerfähigkeit:	10 - 12 Jahre
Auszeichnungen:	JAMES SUCKLING 91/100 Punkte
Alkohol:	14% vol.
Grösse:	75 cl

Degustation

Auge:

Intensive violette Farbe.



Nase:

Die Nase zeigt sich ausdrucksstark und aromatisch reich, geprägt von dunklen Früchten wie Brombeeren und schwarzen Kirschen. Dazu treten florale Nuancen von Veilchen hervor, ergänzt durch würzige Anklänge von Lakritze, Pfeffer und feinen Gewürzen. Schwarze Oliven und ein dezenter Hauch von Rauch verleihen dem Bouquet zusätzliche Tiefe und Komplexität. Insgesamt wirkt die Nase intensiv, vielschichtig und charaktersvoll.

Mund:

Am Gaumen zeigt sich der Wein rund und weich, mit einer angenehmen Würze und fein geschliffenen Tanninen. Die Struktur ist mittel- bis vollmundig, dabei ausgewogen und von einer schönen Frische getragen. Im Verlauf wirkt er saftig und harmonisch, mit gut integrierter Kraft. Der Abgang ist elegant, würzig und anhaltend.

Trinkempfehlung

Ideal zu rotem (Rindsfilet) oder weissem Fleisch, Grilladen.

Ausschanktemperatur: 16 - 18° C