

# MAROCCOLI – SYRAH

I.G.T. SICILIA

Rebsorten 100% Syrah

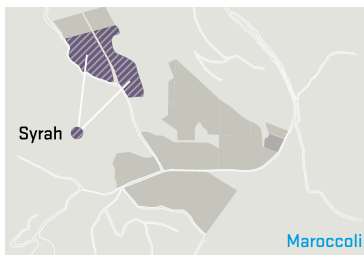
Anbaugebiet Sambuca di Sicilia (Agrigento)

Weingarten Maroccoli

Kellerei Ulmo



Die Syrah ist eine edle Rebsorte des Mittelmeerraums, die an hellen und trockenen Standorten wie Sizilien ihr Bestes gibt, deshalb glauben wir an das Zukunftspotential dieser Varietät. Diese Interpretation des Syrah, modern und unter Berücksichtigung der für die Rebsorte typischen Eigenschaften, stammt aus einem ganz besonderen Weingarten: Maroccoli, auf 400 m Höhe an einem noch ganz unversehrten Ort gelegen. Eindrucksvoll und undurchdringlich, eignet sich dieser Wein gut zu einer langen Lagerung.



**Vinifikation** nach Abbeerung und Kelterung verbleibt der Most bei 25° C 12 Tage lang auf den Schalen; nach dem Abstich affinert er 14 Monate lang in Eichenholz-Barriques (1/3 davon neu)

**Lagerungsfähigkeit** 5-7 Jahre, aber auch gut sofort zu trinken

**Bei der Verkostung**

**Farbe** intensiv rubinrot mit violetten Damaszierungen

**Nase** variantenreich und interessant. Gewürznoten verschmelzen mit Konfitüre von roten Früchten, Anklänge an Heidelbeeren und Brombeeren, Minzschokolade, schwarzen Pfeffer und Zimt

**Gaumen** umfassender Gaumen, der keine Leere im Mund hinterlässt. Reichhaltig und weich, mit glatten Tanninen. Ein ausdrucksstarker, sonnengetränkter Syrah

**Servivorschläge** Ideal zu geräucherten Wurstwaren und Wild. Besonders geeignet in Verbindung mit der orientalischen Küche

**Aus der Küche des Hauses Planeta** Lamm-Rollbraten mit Kräutern, Zicklein auf Oliven- und Rebholz gegart, Tafelspitz

**Aus der sizilianischen Küche** Fleisch-Couscous, Spanferkel, Hühnchen vom Grill, Speck aus den Nebrodi-Bergen mit Brokkoli-Röschen.

**Aus unserer Küche La Foresteria** Shish-Kebab vom Lamm, Kalbsfilet in Syrah mit Ofenzwiebel und Kartoffelchips.

