2019 "S.E." Syrah trocken 0,75 Ltr.

Artikelnr. 01202119

Graf Neipperg

Informationen

Kategorie: Wein

Farbe: rot

Geschmack: trocken

Jahrgang: 2019

Rebsorten: Syrah

Flaschengröße: 0,75 Liter

Qualitätsstufe: Deutscher Qualitätswein

Land: Deutschland

Region: Württemberg

Verschluss: Naturkorken

Trinkreife bis: 2033

Öko-Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-037

Inhaltsangaben

Alkoholgehalt: 14 % Vol.

Restsüße: 3,8 g/l

Säuregehalt: 6,8 g/l

Beschreibung

Fruchtig,würzig. Feine Rauch- und Pfeifentabakaromen. Kräftig, runde Struktur. Speisenempfehlung zu Rind, Lamm und Wild. Maischegärung, dann 16- monatiger Ausbau im neuen/gebrauchten Barriquefass.

Allergene

Enthält Sulfite: Ja

Weinhaus Stetter
Rosenstraße 32 - 70182 Stuttgart - Deutschland
mail@weinhaus-stetter.de - 0711240163
https://www.weinhaus-stetter.net/
© Weinhaus Stetter

2019 "S.E." Syrah trocken 0,75 Ltr.

Artikelnr. 01202119

Graf Neipperg

Produzent

Das Weingut liegt in der Gemeinde Schwaigern, Baden-Württemberg. Der Verwaltungssitz von Karl Eugen Erbgraf zu Neipperg, sowie das Weingut, dessen Gewölbekeller im ehemaligen Burggraben liegt, befinden sich im gräflichen Schloss. Die Württemberger Weinberge umfassen 30 Hektar Rebfläche in den zwei im Alleinbesitz befindlichen Einzellagen Schlossberg (Neipperg) und Ruthe (Schwaigern). "Unsere Weinberge sind teilweise urkundlich seit 1248 in unserem Besitz". Rund 40% davon sind Steillagen, die mit einer eigenen Methode der Querterrassierung kultiviert sind. Die Böden bestehen in den steilen Südhängen aus mineralreichem Gipskeuper mit Anteilen von durchlässigen Kiesplatten. Die Kuppen der Hänge bestehen aus Schilfsandstein, dem Baustoff vieler Schlösser und Burgen der Region. Das Flaggschiff ist der Rotwein „S.E.“ aus Merlot, der in neuen Barriques ausgebaut wird. "Man muss die Region schmecken und der Wein muss von der Handschrift der handelnden Personen geprägt sein". Vinum: 4 Sterne, Gault&Millaut: 4 Trauben, falstaff: 4 Sterne

Graf Neipperg
Deutschland / Württemberg
Schloßstraße 12
74193 Schwaigern

© Weinhaus Stetter