

Syrah

SICILIA DOC



Diese aus dem mittleren Osten stammende Rebsorte entwickelt sich in Sizilien dank der starken Sonne und der einzigartigen Bodenbeschaffenheit am besten.

Anbaugesbiet

Die Trauben werden sowohl in Sambuca di Sicilia (Provinz Agrigento) als auch in Acate (Provinz Ragusa) angebaut. Aus dem ersten Weingut wird ein reifer und körperreicher Wein produziert, aus dem zweiten hingegen ein delikater und fruchtiger. Die Erziehungsmethode ist das Spalier, mit einer durchschnittlichen Dichte von 4.500 Reben pro Hektar.

Reben Syrah

Organoleptische Eigenschaften

Farbe: starkes Rubinrot

Bukett: reich und geschmeidig, mit würzigen Noten von schwarzem Pfeffer, Thymian und Waldbeeren.

Geschmack: samtige und gefällige Tannine.

Servierempfehlungen: er passt zu schmackhaftem Aufschnitt, rotem Fleisch vom Grill, Wild, geräuchertem Käse und Kräuterkäse. Interessant auch zum schmackhaften Schwertfisch mit Rosmarin.

Syrah

SICILIA DOC

Alkoholgehalt

13,5%

Trinktemperatur

16-18°C



Syrah

SICILIA DOC

Auszeichnungen

STEMMARI Syrah 20 - SILVER - Mundus Vini - 2021
STEMMARI Syrah 20 - GOLD - Berliner Wein Trophy - 2021
STEMMARI Syrah 20 - 93 PTS. - Annuario dei migliori vini italiani - 2021
STEMMARI Syrah 20 - GOLD - Berliner Wein Trophy - 2022
STEMMARI Syrah 20 - GOLD - Mundus Vini - 2022

