



Syrah »Roll Ranch«

Ojai Vineyard

Die Roll Ranch liegt unterhalb der dramatischen Steilküste der Topatopa Bergkette in Upper Ojai im Ventura County nördlich von Los Angeles. Es ist warm dort. Die Weine fallen entsprechend dramatisch, manchmal fast wild aus. Die Wurzeln der Reben graben sich hier tief in den kargen, felsigen Boden, weil sie ohne Bewässerung bewirtschaftet werden. Damit deren Weine nicht zu opulent und zu alkoholisch ausfallen, liest Adam Tolmach hier bewußt früh.

Seine Syrah von der »Roll Ranch« sticht mit ihrem wahrlich üppigen Fruchtkern aus allen Ojai-Weinen heraus. 2022 war ein heißes Jahr in Kalifornien. Entsprechend kraftvoll und muskulös fällt der Wein aus. Im Mund wirkt er dicht und wuchtig. Mit ein wenig Luft entfaltet er die typischen Aromen der Roll Ranch: Blaubeerkompott, reife Schwarzkirsche, Kaffee, Schokoladen, reife Pflaume, dunkle Gewürze, allen voran Piment und Gewürznelke (Eugenol). Eine warme, barocke Syrah mit mächtiger Gerbstoff-Konsistenz, opulenter Beeren- und Gewürzaromatik und ausladendem Körper, den eine feine Säure durchzieht. erinnert irgendwie an einen Amarone, den man mit dunkler Schokolade, Gewürzen und pfeffrigen Kräutern getunt hat. Eine so kräftige wie griffige Syrah, die deftige Kost zur Begleitung braucht. Dunkles, geschmortes Fleisch, winterliche Küche oder deftige mediterrane Sommerküche vom Grill sind die Ideal-Partner. Unbedingt dekantieren und dezent kühl servieren. Wenn sie gut gelagert wird, dürfte diese Syrah in 15-20 Jahren zu einem phänomenaler Wein reifen.

Alkohol: 14,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2040+

Restzucker: < 1 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Sand/Lehm/Geröll

Besonderes: Ungeschönt | keine

Zusatzstoffe | minimal auf Sicherheit geschwefelt

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,66

0,75l

CAL22722



www.weinhalle.de