



Syrah »Pleine Terre« IGP

Chemins de Bassac

Bruno Trigueiro und seine Frau Thama sind ein Phänomen: 2015 kommen sie zum ersten Mal mit Wein in Berührung, fünf Jahre später stellen sie diesen Wein vor. Reinsortige Syrah aus dem Süden, die Staunen macht. Transparent Purpurrot in der Farbe. Raffiniert extrahierte Gerbstoffe, dicht und hochwertig samtig, ja fast seidig, aber auch potent druckvoll am Gaumen. Sie verbindet Tiefe mit aromatischer Subtilität, Eleganz mit Kraft und Trinkfluß, Frische mit wohldosierter Reife.

»Pleine Terre« bringt den tiefgründig würzigen Charakter der Syrah auf ganz eigene Art zum Klingen. Als Terroir mit starker Identität. Als Wein, der nach weit mehr schmeckt, als er kostet. Als Syrah, die ihre großen Gegenstücke von der Nordrhône in Ausstrahlung und Intensität zitiert, im Mundgefühl aber die Wärme des Südens mit der kühlen Ader der von Natur aus reduktiven Rebsorte zu raffiniert eigenständiger Identität zu kombinieren versteht. Eine im Sinne des Wortes »schöne« Syrah, ungemein frisch im Trinkfluß, animierend kühl und schlank in der Wirkung, kraftvoll dicht und hochwertig in den Gerbstoffen. Wird auch jenen, die die Rebsorte nicht mögen, ein Freudenlächeln ins Gesicht zaubern. Lavendel, schwarze Früchte und Wacholder im Duft. Fühlbar ungeschönt, unfiltriert und ungeschwefelt im samtig kühlen Mundgefühl. Feine Holznote am Gaumen. Nachvollziehbare Winzerkunst. Bravo!

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2026

Restzucker: 0,5 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Kalkmergel

Besonderes: EVE vegan zertifiziert |

ungeschönt | unfiltriert | ohne

Schwefelzusatz | Naturwein

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Diam 5

ManVuin®: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,66

0,75l

FLA21118



www.weinhalle.de