

# RESERVA SYRAH 2014



**RESERVA SYRAH 2014** der seines Gleichen sucht! Duftnuancen von gerösteten Haselnüssen gehen über in einen Geschmack von Kirsche. Der Ausbau für 12 Monate in französischen Barriquefässern und die enthaltenen Tannine geben diesem Wein eine volle Struktur.

<b>FARBE</b>	Rubin-Rot
<b>REBSORTEN</b>	Syrah
<b>AROMATIK</b>	Brombeere, Vanille, schwarze Johannisbeere, dunkle Schokolade, geröstete Haselnüsse, schwarzer Pfeffer
<b>SÜSSE</b>	trocken (1,5 g/L)
<b>SÄURE</b>	4,2 g/L
<b>ALKOHOL</b>	14 % vol.
<b>KÖRPER</b>	rund, angenehme Struktur
<b>TANNIN</b>	weiche Tanninstruktur
<b>AUSBAU</b>	12 Monate in französischen Barriquefässern
<b>EMPFEHLUNG:</b>	Der Wein verfügt über hohes Lagerungspotenzial! Schon jetzt ein Genuss, aber noch harmonischer mit weiterer Lagerung!

## **DAS BESONDERE AN DEN WEINEN VON VELIS VINEYARDS:**

Die Rebflächen von Velis Vineyards liegen in der oberthrakischen Tiefebene Bulgariens. Dadurch profitieren die Trauben von einem kontinentalen Klima mit heißen Tagstemperaturen und kühlen Nächten. Hierdurch können sich die Aromen besonders gut entwickeln und die Säure bleibt gleichzeitig erhalten. Die von Hand gelesenen Trauben werden im Anschluss nach dem Vorbild französischer Chateaus gekühlt. Währenddessen findet der Transport in die deutsche Kellerei nach Flörsheim-Dalsheim statt, in der die Trauben erneut selektiert und im Anschluss vinifiziert werden. Während bei den Reservas von Velis Vineyards der Ausbau in französischen Barrique stattfindet, wird der Heaven's Door in Edelstahl ausgebaut, um den Fokus auf die primären Fruchtaromen zu legen.