Syrah 2022

Produzent	Weingut Michael Auer
Land/Gebiet	Österreich/Niederösterreich
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Syrah (100%)
Anbau	Traditionell
Ausbau	12 Monate in (60 % neuen) französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	13.5%
Restzucker	1.1 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Ja
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2032
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt
Produzierte Menge	2000 Flaschen
Bewertung	Falstaff: 91/100

Aus einer halben Hektar grossen Parzelle, die von Michaels Grossvater 1999 mit Syrah bepflanzt wurde, entsteht dieser Rohdiamant von einem Wein, dessen Tiefe sich erst nach einiger Zeit offenbart. Nach dem Öffnen duftet er nach weissem Pfeffer und einem feinen Toastaroma. Je mehr Luft der Wein bekommt, desto stärker zeigen sich die Frucht von schwarzer Johannisbeere und umso deutlicher wird das Holz, da der Wein in 60 Prozent neuen Fässern ruhte. Ist die Nase schon ungemein attraktiv, zeigt sich die ganze Tiefe dieses Weines erst im Gaumen. Trotz der Kühle findet sich ein süsser Kern, das Fleischige und die polierten Tannine. All das ist wunderbar ineinander verwoben und wirkt schon in jungen Jahren zutiefst stimmig. Passend dazu wären Lammkoteletts.