



BLANKEN HORN



Schliengen Syrah «Bravoure» 2021 Réserve du Patron | VDP.ORTSWEIN

trocken

Art.Nr. 505+21

ANALYSEDATEN

Alkohol: 12.5% vol. | Restzucker: 0.7 g/l | Säure: 5,5 g/l

VINIFIKATION

Offene Maischegärung in Eichenholzcuvés von bis zu 4 Wochen. Lagerung von 12-18 Monaten in französischen Barriquefässern.

DEGUSTATION

Auf der Zunge zeigen sich eine intensive dunkle Fruchtfülle, markante Röstnoten, reife und zugleich kräftige Tannine, der Nachhall ist lang und mineralisch. Sehr guter Essensbegleiter.

TRINKTEMPERATUR

16°C

TRINKREIFE

2025-2032

SPEISEEMPFEHLUNG

Wildente mit schwarzer Johannisbeer-Sauce und Selleriegemüse, Lammkeule geschmort mit Rosmarin, grünen Bohnen und Kartoffelgratin, Törtchen von Blauschimmelkäse (Fourme d'Ambert z. B.)

Weingut Fritz Blankenhorn KG
Baster Str. 2, 79418, Schliengen

t: +49 (0)7635-82000, info@gutedel.de, www.weingut-blankenhorn.de