

CASA GIRELLI

VINO E TRADIZIONE

Casa Girelli



Italien

Sizilien



Weingut

Die Casa Girelli in Trento ist eine topmoderne Kellerei, die in einigen italienischen Regionen mit örtlichen Önologen zusammenarbeitet, um aus dem besten Traubenmaterial hochwertige Rebsortenweine zu produzieren. Die interessanteste Partnerschaft haben die Girellis in Sizilien gefunden, wo sie sich auf der aus dem 17. Jahrhundert stammenden Feudi di Santa Tresa stark engagieren und dort einen der besten Shiraz der gesamten Insel produzieren. Die Vittoria-Region im Süden Siziliens ist eine der führenden Anbaugebiete für Rotweine, insbesondere für die Sorte Shiraz. Diese benötigt extrem viel Sonne, um wirklich voll auszureifen. Erst dann gelangt sie zu ihrer unverwechselbaren fruchtigen Tiefe und Üppigkeit, wie sie sonst höchstens noch bei australischen Shiraz denkbar ist.

Syrah Terre Sicillia Lamura IGT 2016

Expertise

Jahrgang:	2016
Alkoholgehalt:	13.50 % Vol.
Restzucker:	1.70 g/l
Säure:	4.40 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Sizilien
Rebsorten:	Syrah

Ausbau

Barrique

Sensorik

Tiefe Farbe, üppige Frucht nach Waldbeeren, Röstaromen und seidige Tannine, fulminanter Wein zum Reinlegen

Passt gut zu

am besten solo oder zu gegrillten Lammsteaks

Lagerfähig

8 Jahre

Tipp

Der Lamura Syrah spielt tatsächlich virtuos mit all seinen Eigenschaften, von denen er reichlich hat. Extrem dichte Farbe, viel Power, Konfitüre und Rumtopf in der Nase, gewaltig am Gaumen, ein Kraftprotz mit herbem Charme und sanfter Fruchtsüße.