

SCHNEIDER



2020 SYRAH HOLY MOLY

JAHRGANG

Ein einzigartiges Weinjahr hat sich bereits in den Frühlingsmonaten angekündigt. Die rekordverdächtige Warmwetterperiode hatte schon im April begonnen und sorgte bereits Ende Mai für hervorragende Blütebedingungen. Danach folgten für eine kurze Zeit etliche segensreiche Landregen, welche die Reben über die folgende lange Hitzeperiode trugen. Die Ernte im Gut startete am 03. September bei Kaiserwetter, welches uns bis zum Ende begleitete.

LAGE

Die weitgereisten Syrah Reben aus den besten Selektionen des Rhônetales wurzeln tief im nordwestlichen Teil unserer Feldmark. Die dort vorherrschenden trockenen, heißen und skelettreichen Dünen sandböden, sind ein perfektes Zuhause für eine der ältesten Kulturrebsorten der Welt.

VERARBEITUNG

Handlese von reifen und gesunden Trauben 28. September. Danach erfolgte die traditionelle Maischegärung über einen Zeitraum von 18 Tagen. Nach der Pressung reifte die Partie bei konstant kühler Kellertemperatur für 14 Monate in neuen und mehrjährigen Holzfässern verschiedener Formate und nochmals für 22 Monate in der Flasche.

ANALYSE

14,0 % vol. Alkohol, 0,7 g/l Restzucker, 5,7 g/l Säure

BEWERTUNG

Score: 94 Points (James Suckling)

„Whoever thinks Germany is too cool to produce excellent syrah reds needs to taste this beauty from the Pfalz region that’s brimming with ripe and juicy blackberry fruit. The medium- to full-bodied palate is precisely filled by beautifully crafted, fine tannins with delicate pepper and allspice notes, plus discreet, toasty oak. Long, silky finish.“