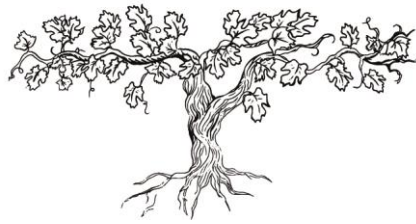


SCHNEIDER



2017 SYRAH LATE RELEASE

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

Für den SYRAH -Late Release- wurden ausschließlich Reben der ältesten Rhône-Selektionen des Gutes, nach mehreren Lesedurchgängen und mit hohem händischem Aufwand geerntet. Die Reben wurzeln tief, zwischen Terrassenschotter und dichten Kiesschichten, im heißen und skelettreichen Terroir der nordwestlichen Feldmark.

VERARBEITUNG

Handlese von reifen und gesunden Trauben in mehreren Selektionsdurchgängen. Anschließend folgte die traditionelle Maischegärung im offenen Holz-Gärbottich mit einer Standzeit von 25 Tagen. Danach wurde der LATE RELEASE schonend und unter geringem Druck im Baumpressenprinzip gekeltert. Nach der Pressung reifte eine Partie bei konstant kühler Kellertemperatur für 16 Monate in neuen und mehrjährigen Holzfässern verschiedener Formate und nochmals für 60 Monate in der Flasche.

Gesamtlagerdauer bis zur ersten Freigabe: 2.280 Tage

ANALYSE

14,0 % vol. Alkohol, 3,0 g/l Restzucker, 5,1 g/l Säure