



SYRAH „SL“

Klingenberg, trocken

Jahrgang:	2022
Boden:	Kieselsandstein
Mostgewicht:	96°Oechsle
Erntemenge:	35 l/ar
Flaschengröße:	1,5 l
Restzucker:	1,3 g/l
Säure:	6,1 g/l
Alkohol:	13,5 % vol.
Traubenverarbeitung:	5 Tage Kaltmazeration, 28 Tage Maischegärung 24 Monate Ausbau im neuen Barrique (franz. Allier-Eiche), unfiltriert abgefüllt
Weinbeschreibung:	Hochkarätiger Syrah aus dem rein nach Süden ausgerichteten

Gewann Klingenberg in der Großheppacher Wanne. Sehr klares, konzentriertes Bouquet von optimal gereiften dunklen Beeren und Kakaopulver. Am Gaumen dicht und pfeffrig, pure Fruchtkonzentration und gute Struktur im Finale.

„SL“ steht für eine selektionierte Lese.

