



# W e i n - E x p e r t i s e



## **Finca Las Moras Syrah (Vegan)** **Art.-Nr.: 81 60 42**

|                  |  |
|------------------|--|
| HERKUNFTSLAND:   | Argentinien  |
| ANBAUGEBIET:     | San Juan   |
| JAHRGANG:        | 2021   |
| ERZEUGER:        | Finca Las Moras  |
| REBSORTE:        | 100% Syrah   |
| WEINERZEUGUNG:   | Handverlesene Trauben werden im Edelstahltank ausgebaut.   |
| BEURTEILUNG:     | In der Nase fruchtige Aromen von roten Früchten, am Gaumen schwarze Johannisbeere und Pflaume mit einer charakteristischen Würzigkeit. Mit sanften Tanninen und einem angenehmen Abgang. |
| MENÜEMPFEHLUNG:  | Zu rotem Fleisch oder fermentierten Käsesorten.  |
| TRINKTEMPERATUR: | 15 – 17 °C   |
| ANALYSE:         | <i>Alkoholgehalt:</i> 12,5 % vol.<br><i>Restzucker:</i> <1,8 g/l<br><i>Gesamtsäure:</i> 5,4 g/l  |

Die Kellerei in Argentinien's zweitgrößtem Weinbaugebiet San Juan hat sich in den letzten Jahren einen ausgezeichneten Ruf bei der Erzeugung von Cool Climate Weinen erworben.

Die Weinberge der Finca liegen alle zwischen 690 und 1.300 Metern Höhe in den Ausläufern der Anden. Hier herrscht ein sehr trockenes Klima mit den höchsten Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht in ganz Argentinien. Das führt dazu, dass die Reben die ganze Länge der Vegetations- und Reifephase nutzen können und eine enorme Fruchtkonzentration entwickeln. Das Resultat sind facettenreiche, samtig-weiche und elegante Weine, die dem zur Grupo Peñaflor gehörenden Traditionsgut viele Anhänger beschert haben.