

# 2020 Syrah

## Lage und Boden

Die Trauben für unseren Syrah wachsen auf dem Spitzerberg, und zwar in der Riede [Roterd](#) und in der [Riede Spitzer](#), beides am Südhang des Berges. Es ist ein reiner, sehr trockener Kalkboden, der die geringen Niederschläge kaum hält. Der Sorte Syrah, die ihre Aromatik und Sortentypizität erst spät im Herbst entwickelt, genießt den trockenen Sommer und den langen Herbst am Spitzerberg. Am besten zeigt sich Syrah, wenn er erst Anfang bis Mitte Oktober geerntet wird, also erst nach den letzten Blaufränkisch-Trauben. Trotz später Ernte behält der Syrah hier dank des kargen Kalkbodens stets eine präzise, klare Struktur, und wird selbst in sehr heißen Jahren nie zu üppig oder barock.

Ein reinsortiger Syrah entspricht nicht den Vorgaben des Carnuntum DAC (2/3 Blaufränkisch oder Zweigelt), deswegen trägt dieser Wein die Herkunft "Niederösterreich" auf dem Etikett.

## Ernte und Ausbau

Die Trauben werden von Hand geerntet, und jede überreife Beere wird feinsäuberlich entfernt. Im Keller werden die Trauben leicht gequetscht und teils mit den Stielen in offenen Gärbottichen [mazeriert](#). Diese [Auslaugung](#) ist sehr sanft und verläuft völlig ohne Pumpen. Die Gärung setzt nach einigen Tagen dank wilder Hefen ein. Die spontane Gärung verläuft sehr langsam und bei Raumtemperatur, die Maische wird weder erhitzt noch gekühlt. Dies garantiert sehr präzise und aromatische Weine. Nach etwa 20 Tagen wird der Wein abgepresst und reift anschließend in großen alten Holzfässern ca. 20 Monate lang. Während dieser Zeit wird der Wein nur einmal umgezogen und schließlich ohne Filtration gefüllt.

## Jahrgang 2020

Der Frühling 2020 war warm und eher trocken, im Juni kamen die üblichen Starkregen mit großen Wassermengen. Die Sommerwochen waren etwas kühler als in den Jahren davor, angenehm für die Natur und die Reben. Ab Mitte August wurden die Nächte recht kühl, was die Reife noch ein bisschen hinauszögerte, und die meiste Zeit recht trocken. So konnten wir die Syrah-Trauben in wunderbarer Reife in der zweiten Oktoberwoche ernten. Der 2020er ist wahrscheinlich der beste Syrah, den wir je gemacht haben.



### Informationen

<b>SORTEN</b> Syrah
<b>ALKOHOL</b> 14%
<b>RESTZUCKER</b> 1
<b>SAEURE</b> 5
<b>FLASCHEN</b> 2.500

### Ratings

<b>JAMES SUCKLING</b>	93
<b>GAULT&amp;MILLAU</b>	18
<b>WEIN.PLUS</b>	91
<b>FALSTAFF</b>	93