

---

## Syrah Kirchtal

---

Wollte man stoffig und Abgang erklären, dann bräuchte man nur ein Glas Syrah von Michael Auer zu servieren, damit ist alles gesagt!

---

<b>Aroma</b>	Brombeeren, Oliven, Waldbeeren
<b>Passt zu</b>	Wildgerichte und Ragouts vom Rind harmonieren perfekt.
<b>Auszeichnungen</b>	92 Falstaff
<b>Weinstil</b>	Elegant-harmonisch
<b>Land</b>	Österreich
<b>Sorte</b>	Rotwein
<b>Rebsorten</b>	Blaufränkisch, Merlot, Syrah, Zweigelt
<b>Gebiet</b>	Carnuntum
<b>Jahrgang</b>	2018
<b>Geschmack</b>	trocken
<b>Verschluss</b>	Naturkork
<b>Lagerfähig</b>	5-8 Jahre
<b>Trinktemperatur</b>	16-18°C
<b>Säure</b>	5,6
<b>Restzucker</b>	1,3
<b>Qualität</b>	Qualitätswein
<b>Ausbau</b>	18 Monate bis zur Fassreife, 70 % in neuen Fässern
<b>Boden</b>	kalkreicher Lössboden
<b>Hersteller</b>	Weingut Auer, Hoher Weg, 2465 Höflein, Österreich
<b>Allergene</b>	enthält Sulfite

---



**Alkoholgehalt** 13,5%