Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Alzania

Syrah Los Almendros
Bodegas Alzania

Anbaugebiet: Spanien / Navarra DO

Rebsorte(n): Syrah

Ausbau / Herstellung: Holzfass

Charakteristik: Jahrgang 2014
Die Farbe ist purpurrot mit rubinroten Reflexen. In der Nase begeistert ein eindrucksvolles Aromenspiel, das an reife Kirschen, dunkle Waldbeeren, Cassis, Bitterschokolade sowie an feine, würzige Pfeffer- und Röstnoten erinnert. Am Gaumen präsentiert sich ein kraftvoller Körper mit einem reifen Tannin, einer zarten Fruchtsüsse und einer erfrischenden, leicht mineralisch ausklingenden Säure. Der Abgang ist haftend und anhaltend. Dieser Syrah ist ein fruchtiger, aromatischer und gut strukturierter Rotwein mit einem reifen Tannin, welcher viel Trinkgenuss und auch noch Lagerpotential bietet.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Der Alzania passt sehr gut zu gegrillten Rind- und Lammfleischgerichten, zu rassigen Eintopfspeisen, zu einer feinen Paella, zu Wild und Wildgeflügel, zu Pilzgerichten sowie zu reifen Weichkäsespezialitäten.

Ein kleiner Familienbetrieb im Navarra in Spanien

Die Bodegas Alzania sind ein kleiner Familienbetrieb im Gebiet Navarra im Norden von Spanien, unweit der Stadt Bilbao. Geführt wird der Betrieb vom Oenologenehepaar María Sáenz-Olazabal und José Manuel Echeverría (im Bild mit ihrer kleinen Tochter). Im Jahre 2000 kelterten sie ihren ersten Jahrgang. Sie bewirtschaften heute gerade mal 10 Hektar Rebland. Angebaut werden die Traubensorten Tempranillo, Merlot, Syrah, Garnacha, Cabernet Sauvignon und ein kleiner Teil Chardonnay. Es wird grundsätzlich auf die Verwendung von Synthesedünger und auf zusätzliche Bewässerung verzichtet, um damit der Natur die Regulierung des Gedeihungsprozesses zu überlassen und das Gleichgewicht herzustellen.



Vennerhus Weine AG
Dorfstrasse 14 3506 Grosshöchstetten Tel. 031 711 15 75 info@vennerhus.ch www.vennerhus.ch