

Lyre-System 20 Jahre alte Weinberge, die auf verwitterten Granit- und Schokoladenkuchenböden an den Hängen des Simonsbergs angebaut werden, ermöglichen maximale Sonneneinstrahlung und sorgen für glückliche und gesunde ältere Reben.

**VINIFIKATION:**

Shiraz mit weicher Haut wird 5-6 Tage lang warm fermentiert. Es wird dann gepresst, um die Fermentation im Fass zu beenden. Die Reifung erfolgt in kleinen französischen und amerikanischen Eichenfässern für 12 bis 18 Monate.

**ALTERSPOTENZIAL:** 10 bis 15 Jahre

Alkohol 14,2% RS 3,4 g / l pH 3,57 TA 5,3 g / l

**Degustationsnotiz:**

Dieser Wein wird aus intensiv konzentrierten Shiraz-Trauben hergestellt und weist eine wunderbare samtige Tiefe auf. Noten von schwarzen Kirschen und Maulbeeren weichen einem Hauch von Anis und Vanille, die aus der Reifung in kleinen französischen - und nur wenigen amerikanischen - Barriques stammen.

**Passt zu:**

Passen Sie mit herzhaften Eintöpfen und Braten zusammen.





Das Pumphouse befindet sich hoch oben auf dem Grundstück Backsberg und ist eine bescheidene Betonkonstruktion, die bei den täglichen Aktivitäten auf dem Bauernhof eine wichtige Rolle spielt. Das Gebäude verkörpert Backsbergs Herangehensweise an die Weinherstellung, bescheiden, aber außergewöhnlich.

100% Shiraz

