

---

# Syrah Franc de Pied



Die Rebstöcke stammen aus einer Massenselektion und wurden ohne Unterlage gepflanzt. Dies ist aufgrund der sandigen Bodenbeschaffenheit der Parzelle möglich, in der die Reblaus keine Gänge graben kann. Die Rebstöcke sind begrünt, senkrecht zum Hang gepflanzt und nach Südosten ausgerichtet. Die Böden sind karg, nährstoffarm, haben einen pH-Wert von 6,7 und enthalten keinerlei Kalk. Bei der Weinbereitung behalten wir maximal 35 % der ganzen Trauben bei; der Rest wird entrappt und nicht gemahlen, sondern mit spontanen Hefen vinifiziert. Die Maischegärung dauert etwa drei Wochen. Der Wein wird zu 50 % in Wine Globe-Fässern und der Rest in gebrauchten Fässern ausgebaut.

---

## Der Wein

Das Ziel dieser Cuvée ist es, den Geschmack von einst wiederzufinden und tief in das Terroir einzutauchen, indem man sich von den amerikanischen Wurzeln löst. Bei diesem Weinberg beobachten wir eine etwas spätere Reife, aber auch einen besseren Gesundheitszustand als bei unseren anderen Syrahs aus dem gleichen Gebiet. Wir erhalten einen Wein von großer Frische, ohne zu viel Alkohol und mit voller phenolischer Reife: Er schmeckt vertikal, würzig und aromatisch. Und er hält sich sehr gut an der Luft!

---

## Weinbereitung

Teilweise oder vollständige Weinbereitung aus ganzen Trauben, Ausbau in gebrauchten Fässern und Wine Globes für 12 bis 18 Monate, anschließend in Flaschen für 3 bis 18 Monate.

---

Cépage	Alcool
100 % Syrah	13,1°

---