Case Alte

Syrah di Macellarotto DOC Monreale

2022, 750 ml

Italien, Sizilien

9911091613

Syrah

Alkoholgehalt: 14,5 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Geschmorte Lammschulter mit einem mediterrane Gemüseauflauf

Geröstete Schwarzwurzel mit Pinienkernen, Feta und Speck

Tomahawk vom Grill mit geräucherten Selleriescheiben und Sauce Bearnaise

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 09.02.2025

Farbe:

Dunkel leuchtendes Purpur

Nase:

Warme und intensive Frucht strömt hier aus dem Glas. Brombeere, Pflaume, Schattenmorelle und Süßkirsche. Pflaume und Cassis schieben direkt nach. Schlehe und Berberitze versorgen ihn mit eher ungewöhnlichen Aromen. Dunkle Schokolade und Lakritz sind dann eher typische Vertreter für Rebsorte auf diesen Breitengraden. Leder, Pfeffer und Wacholder ergänzen dies sehr genial. Hibiskus und Veilchen geben ihm eine gewisse Eleganz mit auf den Weg. Datteln und getrocknete Feige wirken im Hintergrund einladend und großzügig. Voller Erdigkeit unterbreiter er uns noch etwas Thymian und Salbei.

Gaumen:

Mit dem ersten Schluck wirkt er satt, dicht und dunkel zugleich. Das ist keineswegs plump oder schwer, sondern in sich sehr stimmig und einladend. Sein Tannin wirkt zurückhaltend und nicht aufdringlich. Gleichzeitig ist es enorm wichtig für seine Struktur und sorgt für sein Rückgrat. Seine Frucht kommt gar nicht so lautstark wie in der Nase zur Geltung. Typisch Syrah für ein warmes Klima, daher sind Pflaume und Schattenmorelle auch gewohnte Vertreter. In sich präsentiert er sich in einer guten Verfassung. Kraft, Frucht, Würze und Druck sind absolut in Balance. Er wirkt ansprechend und geschmeidig. Mit breiten Schultern steht er selbstbewusst vor uns.