



### Preisklasse bis 12 Euro

#### SEHR GUTE WEINE

2013 **Sevilen Güney · Syrah** · Sevilen Sarap Sanayi A.S., Ortaklar/Ägäisregion – Denizli-Günney · Türkei (16 Punkte) – 14% vol · 9,95 € bei rea Wein-Fachhandel



Ein sortentypischer Syrah mit violett-roter Farbe, süß-säuerlichem Duft sowie rund und saftig am Gaumen. Anfänglich durch das bittere Tannin stark adstringierend, stellt sich erst mit viel Luft mehr Harmonie ein. Trockenkräuter und Brombeeren verwöhnen vor allem zum Essen den Gaumen. Der Wein hat Potenzial und entfaltet zur Moussaka mit Lammhack und Auberginen seine ganze Klasse.

2014 **Nadir · Syrah · Sicilia DOC** · Cantine da Tenete Ripatalà, Camporeale/Sizilien (16 Punkte) – 13,5% vol · 10,45 € bei Centro Italia



Nadir bedeutet so viel wie tief, selten und kostbar. In der Tat ist der Wein tiefgründig und etwas mystisch. Er hat ein üppiges Bukett von Rumtopf Früchten. Geschmacklich gehen Frucht und Würze sehr gut zusammen. Die Gerbstoffe sind bestens integriert. Geflügel mit fruchtiger Füllung wäre eine passende Ergänzung.

#### GUTER WEIN

2013 **Zogo · Syrah** · Paladin SpA, Annone/Venetien (15,5 Punkte) – 13,5% vol · 7,90 € bei Wein & Weinbedarf



Ein dichter intensiver Wein, dessen Bukett an würzige Konfitüre erinnert. Auch im Mund viel süße Frucht. Tanninstruktur und Säurepolster bringen den Wein ins Gleichgewicht. Er endet mit einer Zartbitternote. Wer das süß-fruchtige Grundmuster mag, wird ihn gern zu Fleischgerichten wie Kesselgulasch trinken.

### Preisklasse über 22 Euro

#### HERAUSRAGENDER WEIN

2012 **Syrah · HADES · trocken** · Staatsweingut Weinsberg (VDP)/Württemberg (18,5 Punkte) – 13% vol · ca. 32,80 € über Abbés Weinladen, bei La cave de Bacchus





Das Staatsweingut Weinsberg ist so etwas wie eine Innovationsschmiede des deutschen Weinbaus. Hier wurden Weine schon ins Barrique gelegt, als der Holzton noch als Weinfehler galt. Weinsberg ist die Wiege neuer Sorten wie Kerner, Regent, Dornfelder und Cabernet Mito. Mit dem XP kommt ein Likörwein aus der Kreativzentrale Württembergs, der dem Portwein täuschend ähnlich ist. Jetzt sorgt ein Syrah im internationalen Format für Aufsehen. Eine Rebsorte, die in der deutschen Weinstatistik bisher gar nicht auftaucht. Der tief dunkelrote Wein duftet nach Amarenakirschen und Zartbitterschokolade. Viel dunkle Kirsch- und Beerenfrucht auch im Mund. Dazu kommen würzige Noten von Pfeffer und Wacholder. Auch Mocca wird genannt. Der Wein ist tanninstark, legt seine Adstringenz aber mit etwas Luftkontakt ab. Karaffieren oder besser noch zwei, drei Jahre warten und ihn dann zum Wildgeflügel genießen.

### SEHR GUTE WEINE

2014 **Amayna · Syrah · DO Leyda Valley · Viña Garcés**  
Silva, San Antonio/Zentraltal · Chile (17 Punkte) –  
14% vol · ca. 27,50 € über Paasburg's WAL



Leider kann der Wein, wie sich in einer Nachverkostung zeigt, in der kurzen Zeit der Blindprobe nicht sein ganzes Potenzial abrufen. Er ist zunächst sehr verschlossen und adstringierend. Die ätherischen Noten von Eukalyptus, Bergamotte und grüner Minze haben ein Übergewicht zur Frucht. Erst am Folgetag zeigen sich Gewürznelken, Fichtennadel, auch etwas Muskat, Zimt und Pfeffer, die dann sehr genussvoll mit der Frucht von Cassis, Pflaumen und Brombeeren harmonieren. Süße und Frucht, Säure, Tannin und Alkohol verschmelzen zu einem harmonischen saftigen und vollmundigen Wein, der bis ins lange Finish individuell und charaktervoll bleibt. Auf jeden Fall vor der Zubereitung des Lambratens karaffieren oder für einen besonderen Anlass im nächsten Jahrzehnt aufheben.

2011 **Mahrem · Syrah · Mozaik Sarapçilik,**  
Izmir/Ägäisregion · Türkei (17 Punkte) – 13,5% vol ·  
32,90 € bei rea Wein-Fachhandel



Die schwarzviolette Farbe ist ein Vorabbild des komplexen Buketts und des tiefgründigen Geschmacks. Viel dunkle Beerenwürze bereitet der Nase Vergnügen. Im Mund ungewöhnlich säurebetont im Verhältnis zur Frucht, wodurch das sonst harte Tannin aufgebrochen wird und sich bereits für den jungen Wein ein guter Trinkfluss einstellt. Der Mahrem sollte mindestens zehn Jahre Genuss bereiten und passt sehr gut zu Wildgeflügel.