



# syrah 2007

Vino da Tavola italiano  
Uva italiana vinificata in Svizzera  
13 Vol%  
1150 Flaschen à 75 cl  
Flaschenpreis: 32,- Fr.

## **Traubensorte**

Syrah

## **Passt zu**

Rindsschmorbraten, Chili con carne,  
pikanter Kichenerbsentopf

## **Beschrieb**

Der Syrah 2007 ist der zweite Vinautori-Jahrgang aus Parzellen, die mit biodynamischen Methoden bewirtschaftet werden. Christian Zündel, der sein Tessiner Weingut schon vollständig auf Biodynamie umgestellt hat, vinifizierte ihn.

## **Optimale Trinkreife**

bis 6 Jahre nach der Ernte

## **Potentielle Anbaufläche**

0.3 ha

## **Durchschnittsalter der Reben**

durchschnittlich 50 Jahre

## **Anbaugebiet**

Madonna di Tirano, Zone unterhalb Baruffini

## **Parzellen**

Pinchetta & Garibalda und Santa Perpetua  
(430 und 500 Meter über Meer)

## **Klone**

Sélection massal von Clusel Roch (Les grandes places, Côte Rôtie) wurden 1996 auf über 50-jährige Nebbiolo-Reben aufgefropft

## **Erntedatum**

Mitte Oktober

## **Ausbau**

15 Monate in 225-Liter-Pièces (2. und 3. Füllung)

## **Abfüllung**

Juni 2010

I Vinautori, Zürcherstrasse 102,  
8640 Rapperswil, [www.vinautori.com](http://www.vinautori.com)

i vinautori