

ANDREAS MAZZEI

SYRAH IGP – PASSI NERI

PASSI NERI (schwarze Schritte) verdankt seinen Namen den Weinbauern die auf der warmen sizilianischen Erde Ihre Fußabdrücke hinterließen. Dieser Wein widerspiegelt die Jahrtausende alte Weintradition dieser Region. Die ideale Lage der Rebflächen, die gewissenhafte Arbeit in den Weinbergen; vor allem auch die Geduld, den idealen Zeitpunkt der Weinernte abzuwarten, so dass die sizilianische Sonne die Trauben so lange wie möglich verwöhnen kann, verleihen diesem Syrah seine Besonderheiten.



Rebsorte: Syrah 100%

Alk. Vol. %: 14,5

Jahrgang: 2024

Restzucker g/l: 7,5

Säuregehalt g/l: 5,7

Region: Sizilien

Anbaugebiet: Rebflächen im Westen Siziliens

Flaschengröße: 750ml

EIGENSCHAFTEN

Weinbereitung: Gärung in Stahltanks bei einer kontrollierten Temperatur von 26°C für mehrere Tage Mazeration auf den Schalen

Ausbau: mindestens 8 Monate in Eichenholzfass und Stahltanks

Ertrag pro Hektar: 10000kg

Farbe: Intensives brillantes Rot

Bouquet: Angenehme Noten von Waldbeeren und Vanille

Geschmack: Vollmundig, komplex und weich

SPEISEEMPFEHLUNG

Am besten zu gegrilltem Fleisch, Wild und gereiftem Käse.

Serviertemperatur 18°C



ANDREAS MAZZEI

TECHNISCHE ANGABEN / PALETTISIERUNG

Größe 750ml:

Artikel-Nr.	V04002A
GTIN-13 Flasche	8017868003564
GTIN-13 Karton	8017868003595
Verschluss	Korken
Flaschen/Karton	6 Flaschen
Palettengröße	80x120cm
Kartons/Lage	17
Kartons/Palette	102
Kg/Karton	10
Kg/Palette	820

Enthält Sulfite

GVO frei

Revision 01. 21.04.2026

