

# PALADIN SYRAH 2015

## Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)  
*Paladin*
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)  
*1962*
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)  
*ja / 100 ha*
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)  
*Familie Paladin*
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)  
*Professor Leonardo Valenti, Doktor Stefano Saderi*
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)  
*Venetien*
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)  
*-*
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)  
*I.G.T. (Venetien)*

## Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])  
*Syrah (100 %)*
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)  
*Temperaturkontrollierte Maischegärung*
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)  
*Edelstahltank*
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
*13,86*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*19,00*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*5,80*
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
*28,20*
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
*38,00*
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
*110,00*
- ▶ **ph** (ph)  
*3,58*
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)  
*ja*
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)  
*nein*
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)  
*nein*
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)  
*nein*
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)  
*nein*
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)  
*0,75 l, 1,50 l*



# PALADIN SYRAH 2015

## Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)  
*Fornace, Bosco*
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)  
*15 Jahre*
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)  
*Guyot*
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)  
*5.050/ha*
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)  
*Kalk, Lehm*
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)  
*90 hl/ha*
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)  
*Flachlage*
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)  
*0,8 m*
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)  
*Maschine*
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)  
*Ende September*
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)  
*Kontinentalklima (gemäßigt)*
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)  
*1075 mm*
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)  
-
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)  
*Ja (Mehl-Filtrierung)*
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)  
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)  
*9 Monate in französischer Eiche*

## Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)  
*Normales Reifepotential*
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)  
*16° Celsius*
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)  
*als Aperitif / Fleisch: Gebraten, Gegrillt, Schinken, Wurstplatte / Gerichte: Vesper/Brotzeit / Käse: Mittelreif, Weichkäse*
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
*Der rebsortenreine Syrah aus dem Veneto zeigt sich im Glas mit einem intensiven Rubinrot und veilchenblauen Reflexen. Intensive und vielschichtige Nase (Beeren, Konfitüre, Gewürze). Weich und rund am Gaumen, gute Balance aus dem feinen Säurespiel, der Frucht und den Tanninen. Präsender, mittellanger Abgang. Servieren Sie ihn zu einer Brotzeit mit frischem rohen Schinken, einer leckeren Salami und Käsen mit mittlerem Reifegrad. Passt auch sehr gut zu gebratenem Fleisch und Gegrilltem.*
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)  
*Via Postumia 12  
30020 Annomne Veneto (VE)  
Italien*