

# Freyé Syrah Tempranillo

## Wein | expertise

Vallformosa  
Penedès (D.O.)

### Geschmack |

Präsentiert sich im Glas mit intensiver kirschroter Farbe. Facettenreiches Bukett mit Gewürznoten (Nelken) sowie frischen fruchtigen Kirsch- und Pflaumenaromen. Mit zunehmender Luftzufuhr entfalten sich florale Noten violetter Blumen, dazu Früchte und Lakritze sowie Röstaromen vom Fassausbau. Am Gaumen gut strukturiert, gut eingebundene Tannine, mittellang im angenehmen Abgang. Ein universeller Begleiter zu Gegrilltem/Gebratenem, passt sowohl zu Huhn wie auch zum Steak, aber auch zu deftigen Eintöpfen und einem scharf angebratenem Gulasch. Sehr gut auch zu einer pikante gewürzten Pizza oder Pasta mit dunklen Fleischsaucen.

### Rebsorten |

Syrah (60 %)  
Tempranillo (40 %)

### Fassreife |

5 Monate französische Eiche

### Analysedaten |

Alkohol: 14,00 % | Säure: 3,14 g/l |  
Restzucker: 1,50 g/l

### Passt zu ... |

Fleisch: Steak  
Geflügel: Gegrillt, Hähnchen  
Gerichte: Eintopf, Gegrilltes, Gulasch  
Pasta/Nudeln: mit dunklen Saucen  
Pizza: Pikant

