

16

Cave Dubuis et Rudaz, Sion

Syrah du Valais

Kommentar: Kräftige, charaktervolle Syrah-Nase mit Pfeffer- und Steinfruchtnoten sowie diskreter Mineralität. Schön gebaut, die Silhouette hat Schmelz, der Kern pffiffige Kontraste. Preiselbeergeschmack begleitet den Abgang. 2011 bis 2014

Preise:**CH:** 15 bis 30 Franken**Gérald Besse, Martigny**

Syrah Les Serpentes Martigny

Kommentar: Brombeeren und Cassis, unterlegt von Röstaromen und Gewürzen, das Ganze in unfertigem, zurzeit etwas diffus wirkendem Jugendstadium. Homogene Struktur, kraftvoll, linear, ausgewogen, im Finale noch ein wenig streng. Hat Potenzial. 2011 bis 2014

Preise:**CH:** 15 bis 30 Franken**Gilbert Devayes, Leytron**

Syrah Vieille Vigne

Kommentar: Steinfrüchte und (gebrauchtes) Holz im Bouquet, ordentlich Konzentration, Schmelz und gute Proportionen auf der Zunge – ein schönes Gewächs für viele Gelegenheiten. 2011 bis 2014

Preise:**CH:** 15 bis 30 Franken**Jean René Germanier, Vétroz**

Cayas Syrah du Valais

Kommentar: Würzig-röstige, süsse Aromatik, holzbetont, aber trotzdem charmant. Im Gaumen fleischig, mit griffigem Tannin und charismatischem Aroma; im Finale Mokka und herbsüsse Akzente, lang. 2011 bis 2014

Preise:**CH:** 15 bis 30 Franken

16.5

Cave Nouveau Saint Clément, Flanthey

Syrah Valais

Kommentar: Schöne, saubere Pfeffernase, im Hintergrund Veilchen und Zwetschgen, Leder und Rauch; saftig, druckvoll, tolle Rasse und Extrakt-süsse. Mundig! 2011 bis 2014

Preise:**CH:** 15 bis 30 Franken**Entdeckung****Thierry Constantin, Sion
Syrah L'Odalisque 2008**

16.5



Das Attribut «Entdeckung» will nicht die Notorietät eines Winzers infrage stellen, sondern Ausdruck positiver Überraschung und Anerkennung sein. Ausserdem ist der Wein besonders eigenständig. Die tolle Frucht des Weins basiert auf schwarzem Steinobst und Beeren, wobei auch Flieder, Pfeffer und mineralische Akzente spürbar sind. Im Gaumen macht sich Holunder breit, der Körper ist muskulös, das Tannin gut eingepasst, die Säure prononciert. Welch ein Genuss! 2011 bis 2015.

**Preise:****CH:** 15 bis 30 Franken**Denis Mercier, Sierre**

Syrah Valais

Kommentar: Tolle Farbe; zurückhaltend, mineralisch, Frucht und Holz wirken eins, aber wenig intensiv; was hervorkommt, sind sehr reife, aromatische schwarze Kirschen. Schöne, überaus satt gewobene Struktur mit Schmelz und reifem Gerbstoff, linear, einladend. 2011 bis 2014

Preise:**CH:** 30 bis 45 Franken**Domaine Montzuettes,
Charles André Lamon,
Flanthey**

Syrah

Kommentar: Dunkel; Schokolade-, Toffee- und Kokosaromen bestimmen die erste Nase, auch schwarze Früchte und leicht mineralische Noten sind vorhanden. Weicher, breiter Ansatz, viel Schmelz, hinter dem sich ein Kraftpaket verbirgt. Im Nachhall vor allem Karamell und andere Röstaromen. Ein sehr moderner

Wein, hervorragend designt, gehaltvoll – als Walliser Syrah allerdings kaum erkennbar.

2011 bis 2014

Preise:**CH:** 15 bis 30 Franken**Marie Bernard Gillioz,
Grimisuat**

Syrah St Léonard

Kommentar: Spannende, einladende Blume; Duft nach Gewürzen und Pfeffer, Kirschen, Veilchen und Rauch(würsten). Ausgewogen, kompakt und charaktervoll, einiges an Temperament – ein schöner Tropfen mit Lagerpotenzial. 2011 bis 2015

Preise:**CH:** 15 bis 30 Franken**Bezugsquellen:**

Die Bezugsquellen zu den Weinen finden Sie am Schluss des Guides. Als Quellen werden Händler aufgeführt, die dem Guide VINUM angeschlossen sind. **Infos bei:** Antonio Metz, Tel. +41 44 268 52 23 antonio.metz@vinum.ch

**Weingestelle Schneider**
Elezwilstr. 20
CH-3233 Schnettwil

Telefon / Fax +41 (0) 32 - 333 7762
Mobile +41 (0) 78 - 708 3264
+41 (0) 79 - 820 148
Internet www.weingestellschneider.ch
E-mail a.d.schneider@bluewin.ch

Steinfels

WEINAUKTIONEN

Pfingstweidstrasse 6, CH-8005 Zürich
Tel. 043 44 44 800, Fax 043 44 44 840
Homepage: www.steinfelsweine.ch

Nächste Auktionen:**12. März, 10.00 Uhr****18. Juni, 10.00 Uhr**

Einlieferungen nehmen wir
jederzeit gerne entgegen.

Vinum**WWW.VINUM.CH**