

Naam	Syrah Keir
Jaartal	2019
Bewaarpotentieel	Tot eind 2034
Producent	Tua Rita
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, overwegend kruidig, fijne mineraliteit, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGT Toscana
Druivensoorten	100% syrah

Omschrijving

In 1984 kochten Rita Tua en haar man Virgilio een landgoed in Suvereto waar twee hectaren wijngaard bijhooorde. Aanvankelijk hadden ze niet het idee om een topdomein uit de grond te stampen, maar hun meticuleuze zorg voor deze kleine wijngaard leidde razendsnel tot een cultstatus binnen Toscane. Omdat hun werk zo succesvol bleek, kochten ze voortdurend wijngaarden bij en anno 2014 is het domein uitgebreid tot 30 hectare. Toen Vergilio in 2010 overleed, kwam dochter Simena met haar man Stefano Frascolla aan het dagelijkse roer van het domein te staan. Ondertussen was de goede faam van het domein wereldwijd gemaakt.

De instapwijn van het domein is 'Rosso dei Notri', een bijzonder smakelijke IGP gebaseerd op sangiovese, cabernet sauvigon, merlot en syrah. 'Perlato del Bosco' is dan weer een pure sangiovese onder IGP-vlag. De signature wine van het domein is 'Giusto di Notri', gewoonweg een verbluffende Bordeauxblend van cabernet sauvigon, merlot en cabernet franc. Ten slotte volgen nog een pure syrah en merlot ('Redigaffi') om het rijtje te vervolledigen. Deze laatste twee wijnen behoren tot de allerbeste wijnen van heel Italië, zelfs van de hele wereld. Helaas niet goedkoop, maar van een ongeziene complexiteit, intensiteit en vooral een uitmuntende evenwichtige structuur met eindeloze afdrank.

De Syrah Kheir 2019 is een elegante wijn, met een duidelijk contrast tussen finesse en volheid. Deze Syrah is gevinifieerd en heeft gerijpt in amforen, een eeuwenoud proces dat de typische kenmerken van de druivensoort benadrukt. Deze methode geeft een originele en vooral verfijndere expressie aan de Syrah.

Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pelswild, krachtige of belegde kaas
Oorsprong	Suvereto
Opbrengst	3500 kg/ha
Oogst	Twee eerste weken van september.
Vinificatie	Vinificatie in amforen.
Flesafsluiting	natuurkurk
Analytisch	Totale aciditeit: 6,9 g/l - droogextract: 36 g/l
Recensatiescores	Decanter: 98 robertparker.com: 95 jamesuckling.com: 93

