

# **Shiraz Remus Old Vine**

Eden Valley, Sons of Eden

Streng limitierter Spitzen-Shiraz aus uralten Rebstöcken des Eden Valley

## Beschreibung:

Um sich für den Remus-Verschnitt zu qualifizieren, müssen die Weinberge über 50 Jahre alt sein und nachhaltig bewirtschaftet werden.

## **Degustationsnotiz:**

Beeindruckendes, nahezu schwarzes Purpur, dem Glas entströmt köstliche Frucht vollreifer Brombeeren, Schwarzer Johannisbeeren und Maulbeeren – unterlegt mit komplexer und feiner, ätherischer Würze. Am Gaumen zeigt der Wein seine Extraklasse, ein ganzer Korb reifer und saftiger Früchte, viel Maulbeeren und Heidelbeeren, ergänzt um feinste Röstaromen der französischen Barriquen, in denen er 22 Monate ausgebaut wurde. Die Tannine sind samtig und vollkommen seidig dazu, erstklassige Qualität auch hier. Im Abgang minutenlang am Gaumen.

#### Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

## Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Australien
Subregion: Eden Valley
Produzent: Sons of Eden

**Ausbau:** 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell Alkoholgehalt: 14.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2044 **Rebsorte(n):** 100% Shiraz **Artikelnummer:** 0666818

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## **Shiraz Remus Old Vine**

Eden Valley Sons of Eden

**Herkunft:** Australien

**Ratings:** James Suckling 98/100, Score 19/20

**Rebsorte(n):** 100% Shiraz **Trinkreife:** Jetzt bis 2044 **Weinbau:** Traditionell

**Ausbau:** 18 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 14.5%

**Servier:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine

Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll

oder nicht.