



Jekyll & Hyde

Shiraz Viognier, McLaren Vale, Hugh Hamilton

Druckvoller Shiraz vom australischen 5-Sterne-Weingut

Beschreibung:

Hugh Hamilton und seine Tochter Mary vinifizieren am Fuss der Adelaide Hills einzigartige Weine. Eine Besonderheit ist zudem, dass alle Weine die Namen von Schafen der Familie Hamilton tragen.

Aromenprofil:

Nahezu schwarzes Purpur. Im offenen Bouquet viel reife Brombeeren, Cassis, Schwarzkirschen und eingelegte Pflaumen, dezente Röstnoten. Im Mund dann sowohl viel verschwenderische Frucht und Extrakt süsse zeigend als auch eine großartige Balance aus Fruchtdruck, Seidigkeit und Finesse. Vollmundig, mit tollem Körper und einem nicht enden wollenden Fluss aus schwarzen Beerenfrüchten, Zartbitterschokolade, Zedernholz sowie samtig-weiche Tannine. Langer, beeindruckender Abgang.

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.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Australien

Subregion: McLaren Vale

Produzent: McLaren Vale

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): Shiraz, Viognier

Artikelnummer: 0734318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Jekyll & Hyde

Shiraz Viognier
McLaren Vale

Herkunft:	Australien
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	Shiraz, Viognier
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.