



Shiraz Zephyrus

Barossa Valley, Sons of Eden

Bilderbuch-Shiraz vom 5-Sterne-Weingut

Beschreibung:

Das innovative Winzerduo Ryan und Simon Cowham hat einen Shiraz mit Kultstatus erschaffen. Mit exzellentem Fingerspitzengefühl lassen die beiden die für Barossa typische Fruchtintensität spüren. Mehrfach erhielten sie für den Zephyrus Höchstwertungen von James Halliday. Der bekannteste Weinkritiker Australiens ist von der Gesamtleistung von «Sons of Eden» dermassen angetan, dass er es mit fünf Sternen zu einem der besten Weingüter Australiens kürte.

Degustationsnotiz:

Tiefgründiges Purpur, im Duft dominieren schwarze Beeren, Pflaumen, Maulbeere, Veilchen, Lakritze und dunkle Edelbitterschokolade. Typische Barossa-Würze am Gaumen, superbe und samtig-saftige Shirazfrucht, crèmig-dichte Textur, die Tannine von seidig-nobler Art. Man möchte umgehend in jede einzelne Brombeere und andere Frucht beißen, so köstlich und attraktiv zeigen sie sich. Nahezu perfekte Balance aus purer Kraft und Frische, bleibt im Finale minutenlang am Gaumen.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu reifem Käse, Roastbeef, Gegrilltem sowie Lamm in allen Variationen. Geniessen Sie ihn auch zu Wild- und Schmorgerichten.

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: Barossa Valley

Produzent: Sons of Eden

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2041

Rebsorte(n): 100% Shiraz

Artikelnummer: 0794419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Shiraz Zephyrus

Barossa Valley
Sons of Eden

Herkunft:	Australien
Ratings:	J. Halliday 97/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Shiraz
Trinkreife:	Jetzt bis 2041
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 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.