



## Shiraz Zephyrus

Barossa Valley, Sons of Eden

Bilderbuch-Shiraz aus Barossa

### Beschreibung:

Das innovative Winzerduo Simon Cowham und Corey Ryan 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 vom Weingut „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:** 18 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2042

**Rebsorte(n):** 100% Shiraz

**Artikelnummer:** 0794420

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Shiraz Zephyrus

Barossa Valley  
Sons of Eden

<b>Herkunft:</b>	Australien
<b>Ratings:</b>	J. Halliday 96/100, Decanter 95/100, James Suckling 95/100, Parker 93/100, Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Shiraz
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2042
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.