

## **Shiraz Zephyrus**

Barossa Valley, Sons of Eden

Gaumenschmeichler 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 2043

Rebsorte(n): 100% Shiraz
Artikelnummer: 0794421

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## **Shiraz Zephyrus**

Barossa Valley Sons of Eden

**Herkunft:** Australien

Ratings: Decanter 95/100, James Suckling 95/100,

Parker 95/100, Score 19/20

**Rebsorte(n):** 100% Shiraz **Trinkreife:** Jetzt bis 2043 **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.