



## 2017 Shiraz Black Blood III

McLaren Vale, Hugh Hamilton

Shiraz hoch III

### **Beschreibung:**

Das Weingut zählt mit 180 Jahren zu den ältesten Australiens und ist zugleich eines der modernsten seiner Art. 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.

### **Degustationsnotiz:**

Nahezu schwarzes Purpur, offenes und großzügiges Bukett mit dunklen Beeren, Räucheraromen, Gewürzen, Pfeffer und feinsten Röstnoten der Barriques. Zeigt im Glas eine beeindruckende Fülle und Nachhaltigkeit, viel satte und intensive Frucht - den über 80 Jährigen Rebstöcken der besten Blocks im Weingut abgerungen. Maulbeeren, Brombeeren, schwarze Kirschen und Johannisbeeren, Eukalyptus, dazu eine umwerfende Würze aus dem Terroir, Zartbitterschokolade und feinste Bourbonvanille. Noch sehr jung, mit edlen, perfekt integrierten Tanninen und superbem Barriqueausbau.

### **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.

<b>Herkunftsland:</b>	Australien
<b>Region:</b>	South-Australia
<b>Subregion:</b>	Mc Laren Vale
<b>Produzent:</b>	Hugh Hamilton
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20, J. Halliday 92/100
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Shiraz
<b>Artikelnummer:</b>	0731717

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Shiraz Black Blood III**

McLaren Vale  
Hugh Hamilton

<b>Herkunft:</b>	Australien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20, J. Halliday 92/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Shiraz
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.