2017 Block One Shiraz Cabernet

Langhorne Creek, Bremerton Wines

The One & Only von Rebecca Willson

Beschreibung:
Seit vielen Jahren zählen die Weine vom Familiengut Bremerton aus Langhorne Creek zu den besten Weinen Australiens. Der Name «Block One», also Parzelle Nr. 1, bezeichnet auch das beste Flurstück im Rebberg. Wir haben diese einzigartige Selektion aus den jeweils besten Parzellen der Rebsorten Shiraz und Cabernet Sauvignon für Sie gesichert. Lassen Sie sich diesen Premiumwein nicht entgehen!
Degustationsnotiz:
Fast schwarzes Purpur, berauschender Duft mit einem Früchtekorb voll schwarzer Beeren, Zartbitterschokolade, Karamell, Röstaromen und verschiedenen Gewürzen. Zeigt dann typische Dichte, Nachhaltigkeit und Samtigkeit von Tannin, Frucht und gekonntem Barriqueausbau. Druckvoll und intensiv, dabei keine Spur marmeladig oder alkoholisch, sondern kräftig, stilvoll und zugleich elegant. Viel schwarze Beerenfrucht - Brombeeren, schwarze Johannisbeeren, Cassis und Holunderbeeren Ein neues liquides Meisterstück von Rebecca und die nahezu perfekte Symbiose ihrer beiden Lieblingsrebsorten.
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
Region:	South-Australia
Subregion:	Langhorne Creek
Produzent:	Bremerton
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	77% Shiraz, 23% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0815017

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Block One Shiraz Cabernet

Langhorne Creek
Bremerton Wines

Herkunft:	Australien
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	77% Shiraz, 23% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch