



2016 Jekyll & Hyde

Shiraz Viognier, McLaren Vale, Hugh Hamilton

Das schwarze Schaf von Down Under

Beschreibung:

Hugh Hamilton und seine Tochter Mary vinifizieren am Fuss der Adelaide Hills Weine, die vom «Normalen» abweichen. Vater Hugh, das schwarze Schaf der Familie, geht gerne aussergewöhnliche Wege, um seine Vision von Qualitätsweinen umzusetzen. Alle Weine tragen symbolische Namen einer zum Wein passenden Schafrasse.

Degustationsnotiz:

Nahezu schwarzes Purpur. Das Bukett zeigt köstliche, reife Beerenfrucht, feine Röstaromen und Veilchen, ganz zart auch Blütenaromen. Am Gaumen verschwenderisch und offen, mit satter Frucht eingelegter Pflaumen, schwarzen Kirschen und Brombeeren. Viel Druck am Gaumen, Zartbitterschokolade, unglaublich seidig-samtige Tannine, Extraktsüße und Saftigkeit pur. Ultralanger, köstlicher Nachhall.

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:	Mc Laren Vale
Produzent:	Hugh Hamilton
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	96% Shiraz, 4% Viognier
Artikelnummer:	0734316

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Jekyll & Hyde

Shiraz Viognier
McLaren Vale
Hugh Hamilton

Herkunft:	Australien
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	96% Shiraz, 4% Viognier
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
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.