



2018 Jekyll & Hyde

Shiraz Viognier, McLaren Vale, Hugh Hamilton

Druckvoller Shiraz vom australischen 5-Sterne-Weingut

Beschreibung:

Hugh Hamilton und seine Tochter Mary vinifizieren am Fuss der Adelaine Hills einzigartige Weine. Eine Besonderheit ist zudem, dass alle Weine die Namen von Schafen der Familie Hamilton tragen.

Degustationsnotiz:

Nahezu schwarzes Purpur. Im offenen Bouquet viel reife Brombeeren, Cassis, Schwarzkirschen und eingelegte Pflaumen, dezente Röstnoten. Im Mund dann sowohl viel verschwenderische Frucht und Extraksüße zeigend als auch eine großartige Balance aus Fruchtdruck, Seidigkeit und Finesse. Vollmundig, mit tollem Körper und einem nicht enden wollenden Fluss aus schwarzen Beerenfrüchten, Zartbitterschokolade, Zedernholz sowie samtig-weiche Tannine. Langer, beeindruckender Abgang.

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.

Herkunftsland:AustralienRegion:South-AustraliaSubregion:Mc Laren ValeProduzent:Hugh HamiltonBewertung(en):Score 19/20

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 15.0 %
Trinkreife: Jetzt bis 2032
Rebsorte(n): Shiraz, Viognier
Artikelnummer: 0734318



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Jekyll & Hyde

Shiraz Viognier McLaren Vale Hugh Hamilton

Herkunft: Australien
Bewertung(en): Score 19/20
Rebsorte(n): Shiraz, Viognier
Trinkreife: Jetzt bis 2032
Weinbau: Traditionell

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 15.0 %

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine

Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll

oder nicht.