



2017 Shiraz Pirramimma White Label

McLaren Vale, Pirramimma Wines

Der Kundenliebling aus Down Under

Beschreibung:

Geoff Johnston führt in dritter Generation eines der ältesten und bekanntesten Weingüter im Süden Australiens. Sein Grossvater Alexander Campbell Johnston hat das Land im McLaren Vale 1892 erworben und das Weingut auf den Namen «Pirramimma» getauft. In der Sprache der Aborigines bedeutet das «Sterne und Mond». Insbesondere die Weine der White-Label-Linie erhalten in den weltweiten Rankings höchste Auszeichnungen.

Degustationsnotiz:

Nahezu schwarzes, undurchdringliches Purpur, das Bouquet zeigt intensive Kräuterwürze, satte schwarze Beerenfrucht, Zartbitterschokolade und feinste Röstaromen der Barriques. Im Glas die bekannte perfekte Balance großzügiger Frucht reifer Brombeeren, Maulbeeren, Cassis und eingelegten Pflaumen mit der herrlichen, so typischen und animierend-frischen Kräuternote. Wundervoll großzügig angelegt, mit samtiger, intensiver Textur, feinsten, milden und erstklassigen Tanninen. Druckvolles, nachhaltiges und langes Finale - ein Shiraz vom Feinsten von einem der führenden Erzeuger Australiens!

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:	Mc Laren Vale
Produzent:	Pirramimma
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	85.3% Shiraz, 6.4% Tannat, 5% Mourvèdre, 3.3% Malbec
Artikelnummer:	0170217

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Shiraz Pirramimma White Label

McLaren Vale

Pirramimma Wines

Herkunft:	Australien
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	85.3% Shiraz, 6.4% Tannat, 5% Mourvèdre, 3.3% Malbec
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 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.