2016 Shiraz Old Adam

Langhorne Creek, Bremerton Wines

Bremertons limitierter Icon-Shiraz

Beschreibung:
Der bekannteste Weinkritiker Australiens, James Halliday, vergibt mit 5 Sternen die Höchstnote für das Bremerton-Weingut. Der reinsortige Shiraz ist dessen Flaggschiff und stammt aus den besten Lagen. Dank langjähriger Beziehung zur Winzerin können wir Ihnen diese Rarität zu einem einmaligen Preis anbieten.

Degustationsnotiz:
Nahezu schwarzes, leuchtendes Purpur, offenes Bukett mit einer Vielzahl exotischer Gewürzen, dunklen Beerenfrüchten, Maulbeere und Cassis mit einer Spur Zimt, Kardamom, Lakritze sowie Zartbitterschokolade. Am Gaumen mit viel Klasse, großzügiger und reichhaltiger Art, nahezu verschwenderischer Frucht aus einem Kompott reifer Heidelbeeren, Maulbeeren, Brombeeren und Veilchen. Herrliche und spannende Shirazwürze mit samtig-sanfter Tanninstruktur sowie beindruckender Länge und Dichte im ultralangen Finale. Old Adam zählt zweifellos zu den großen Ausnahmeweinen Australiens, well done, Bec!

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):	J. Halliday 95/100, Score 19/20
Ausbau:	22 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Shiraz
Artikelnummer:	0126716

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

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Shiraz Old Adam

Langhorne Creek
Bremerton Wines

Herkunft:	Australien
Bewertung(en):	J. Halliday 95/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Shiraz
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	22 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