



## 2017 Tappa Pass

Shiraz, Barossa, Henschke

Der Shiraz für besondere Momente

### **Beschreibung:**

Die Trauben für diesen Spitzen-Shiraz wachsen in den Rebbergen des Tappa Pass und Light Pass im Herzen des legendären Barossa Valley. Die über 70-jährigen Rebstöcke liefern kleinste Mengen an exzellenten Trauben. Nach der Vergärung in offenen Betontanks kommt der Wein in französische Barriques, wo er während 18 Monaten zur Reife schlummert.

### **Degustationsnotiz:**

Undurchlässiges Purpur mit schwarzer Mitte. Vielschichtige Nase, Amarenakirschen und Backpflaumen, tiefgründig und betörend zugleich, immer wieder neue süsse Fruchtaromen zeigend. Einmaliger Gaumendruck mit desserthafter Extraksüsse und beeindruckender Fruchtkomplexität, herrliche Shiraz-Wärme, fleischig und geschmeidig zugleich, minutenlang nachklingend.

### **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.

<b>Herkunftsland:</b>	Australien
<b>Region:</b>	South-Australia
<b>Subregion:</b>	Barossa Valley
<b>Produzent:</b>	Henschke
<b>Bewertung(en):</b>	J. Halliday 97/100, Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	18 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Shiraz
<b>Artikelnummer:</b>	1090117

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Tappa Pass

Shiraz  
Barossa  
Henschke

**Herkunft:** Australien  
**Bewertung(en):** J. Halliday 97/100, Score 19/20  
**Rebsorte(n):** 100% Shiraz  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2035  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 18 Monate in Grossholz  
**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.