2018 Shiraz Pirramimma White Label

McLaren Vale, Pirramimma Wines

Der Kundenliebling aus Down Under vonGeoff Johnston

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 Mc Laren 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:
Beeindruckendes, fast schwarzes Purpur, umwerfendes Bukett aus satter schwarzer Beerenfrucht, ätherischen Kräuteraromen, Kaffee, edler Zartbitterschokolade und dezent rauchigen Röstnoten aus den Barriques. Am Gaumen hält er alles was die Nase bereits versprochen hat: saftige Frucht reifer Brombeeren, eingelegte Pflaumen, Maulbeeren und Cassis – alles frisch und animierend verwoben mit der typischen Würze aus Eukalyptus und Minze, super weichen und samtigen Tanninen sowie großartiger Textur. Superber, fruchtfokussierter, intensiver und komplexer Shiraz feinster Machart und Länge bis in den nachhaltigen Abgang.
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
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	Shiraz, Tannat, Mourvèdre, Malbec
Artikelnummer:	0170218

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Shiraz Pirramimma White Label

McLaren Vale
Pirramimma Wines

Herkunft:	Australien
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	Shiraz, Tannat, Mourvèdre, Malbec
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
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