



## 2019 Shiraz Pirramimma White Label

McLaren Vale, Pirramimma Wines

Der Down-Under-Kundenliebling von Geoff 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, im Duft mit verführerischer schwarzer Beerenfrucht, frischer Kräuterwürze, edler Zartbitterschokolade und feinsten Röstaromen der Barriques. Wie immer am Gaumen ein Gaumenschmeichler und Verführer erster Klasse: Maulbeeren, reife Brombeeren, Cassis, eingelegte Pflaumen mit herrlicher, typischer und anregender Kräuternote. Großzügig, samtig-weich mit bester, weicher Tanninstruktur. Intensiv, druckvoll und nachhaltig bis ins lange Finale.

### **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.

<b>Herkunftsland:</b>	Australien
<b>Region:</b>	South-Australia
<b>Subregion:</b>	Mc Laren Vale
<b>Produzent:</b>	Pirramimma
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Shiraz
<b>Artikelnummer:</b>	0170219

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Shiraz Pirramimma White Label**

McLaren Vale  
Pirramimma Wines

<b>Herkunft:</b>	Australien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Shiraz
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.