



## 2017 Shiraz Old Adam

Langhorne Creek, Bremerton Wines

Bremertons limitierter Icon-Shiraz

### **Beschreibung:**

Der bekannteste Weinkritiker Australiens, James Halliday, vergibt mit 5 Sternen die Höchsthochnote 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 äußerst attraktiven Preis anbieten.

### **Degustationsnotiz:**

Fast schwarzes Purpur, herrlicher Duft voller exotischer Gewürze, schwarzen Beerenfrüchte, Maulbeere und Cassis mit einer Spur Zimt, Kardamom, Lakritze sowie Edelbitterschokolade. Im Mund satt und konzentriert, samtig und fruchtbetont. Köstliche Frucht reifer Brombeeren mit feinen Röstaromen, Mokka und Vanille. Noch jung zeigt er großartige Anlagen auch für die nächsten Jahre.

### **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>	Langhorne Creek
<b>Produzent:</b>	Bremerton
<b>Bewertung(en):</b>	J. Halliday 95/100
<b>Ausbau:</b>	22 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Shiraz
<b>Artikelnummer:</b>	0126717

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Shiraz Old Adam**

Langhorne Creek  
Bremerton Wines

**Herkunft:** Australien  
**Bewertung(en):** J. Halliday 95/100  
**Rebsorte(n):** 100% Shiraz  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2030  
**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.