



## 2020 Shiraz Pirramimma White Label

McLaren Vale, Pirramimma Wines

Himmlicher Shiraz-Genuss aus Down Under

### **Beschreibung:**

Geoff Johnston führt eines der ältesten und bekanntesten Weingüter im Süden Australiens. Sein Grossvater Alexander Campbell Johnston hat das Land im McLaren Vale 1892 erworben und das Weingut auf den Namen «Pirramimma» getauft. In der Sprache der Aborigines bedeutet das «Sterne und Mond».

### **Degustationsnotiz:**

Undurchdringliches Purpur, offenes Duftspektrum mit viel reifer schwarzer Beerenfrucht, Edelschokolade, frischen Kräutern und nussigen Aromen aus den Barriques. Im Mund ausgewogen, unglaublich fruchtattraktiv, mit verschwenderischer, üppiger Frucht reifer Brombeeren, eingelegten Pflaumen, Maulbeeren und Cassis. Alles mit typischer und schöner Kräuterwürze aus dem Terroir unterlegt, samtig und weich mit großartiger Textur und Länge bis in den 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.

<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>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	87.63% Shiraz, 12.37% Tannat
<b>Artikelnummer:</b>	0170220

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Shiraz Pirramimma White Label**

McLaren Vale  
Pirramimma Wines

**Herkunft:** Australien  
**Bewertung(en):** Score 19/20  
**Rebsorte(n):** 87.63% Shiraz, 12.37% Tannat  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2030  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 18 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.