



## 2013 Shiraz Trumps

Barossa Valley, K Cimicky & Son

Die Visitenkarte von Charles Cimicky

### **Beschreibung:**

Charles Cimicky ist ein absoluter Qualitätsfanatiker. Akribisch arbeitet er an seinen Weinen, die er im State-of-the-Art- Weinkeller seiner kleinen Boutique-Winery zur Perfektion bringt.

### **Degustationsnotiz:**

Fast schwarzes, nahezu undurchdringliches Purpur im Glas, reife Brombeerfrucht, eingelegte Pflaumen und Cassis dominieren – untermalt von dezenten Würznoten. Im Mund mit der typisch köstlichen, verschwenderisch reichen Frucht und Aromenfülle aus Maulbeeren, schwarzen Kirschen, Brombeeren und Pflaumen – untermalt von einer prägnanten Note von bester Zartbitterschokolade mit einem Hauch Bourbon-Vanille. Rundum faszinierender, beeindruckender Wein in seiner Klasse, der durch seine einmalige Harmonie aus feinwürziger Barossa-Power, ansprechender, mineralischer Fruchtsäure und gekonntem Einsatz der Barriques finessenreich und spannend bleibt und zum Trinken animiert.

### **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>	Barossa Valley
<b>Produzent:</b>	Cimicky
<b>Bewertung(en):</b>	J. Halliday 92/100
<b>Ausbau:</b>	14 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2024
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Shiraz
<b>Artikelnummer:</b>	0759713

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Shiraz Trumps**

Barossa Valley  
K Cimicky & Son

<b>Herkunft:</b>	Australien
<b>Bewertung(en):</b>	J. Halliday 92/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Shiraz
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2024
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	14 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<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.