



## 2021 Block One Shiraz Cabernet

Langhorne Creek, Bremerton Wines

Die erste Wahl der Willson-Schwestern

### Beschreibung:

Der Weinkritiker James Halliday zeichnet die Weine von Rebecca und Lucy Willson Jahr für Jahr mit dem Maximum an Sternen aus. Der Name «Block One», also Parzelle Nr. 1, bezeichnet das beste Flurstück im Rebberg. Wir haben diese einzigartige Selektion aus den jeweils besten Weinbergen der Rebsorten Shiraz und Cabernet Sauvignon für Sie gesichert. Lassen Sie sich diesen Premiumwein nicht entgehen!

### Degustationsnotiz:

Funkelndes, nahezu schwarzes Purpur, im Bouquet bereits mit betörendem Korb schwarzer Beerenfrüchte verführend, dazu edle Zartbitterschokolade, Bourbonvanille, Moccanoten und gerösteten Macadamianüssen. Herrlich dicht, mundfüllend und rundum köstlich in seiner einzigartigen Fruchtausprägung, seidig-samtige und geschmeidige Tannine mit satter Wärme machen ihn unwiderstehlich. Satte Würze und Frucht reifer Maulbeeren, Brombeeren, Cassis, Holunderbeeren und eingelegte Pflaumen ragen heraus. Die Säure ist typisch niedrig und perfekt harmonisch eingebunden. Langer Abgang mit enormer Fülle, Fruchtdruck und Konzentration, dabei keine Spur marmeladig oder alkoholisch, sondern stilvoll und fein.

### 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> | Score 19/20                        |
| <b>Ausbau:</b>        | 18 Monate im Barrique              |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                       |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.5 %                             |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2033                     |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 72% Shiraz, 28% Cabernet Sauvignon |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0815021                            |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Block One Shiraz Cabernet**

Langhorne Creek  
Bremerton Wines

|                       |                                                                                                                                                       |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Australien                                                                                                                                            |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 19/20                                                                                                                                           |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 72% Shiraz, 28% Cabernet Sauvignon                                                                                                                    |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2033                                                                                                                                        |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                                                                                          |
| <b>Ausbau:</b>        | 18 Monate im Barrique                                                                                                                                 |
| <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. |