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 von der Fruchtfülle dieses australischen Weins verzaubern.
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.

Herkunftsland:	Australien
Region:	South-Australia
Subregion:	Langhorne Creek
Produzent:	Bremerton
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	72% Shiraz, 28% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0815021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Block One Shiraz Cabernet

Langhorne Creek
Bremerton Wines

Herkunft:	Australien
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	72% Shiraz, 28% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch