



2015 Shiraz Selkirk

Langhorne Creek, Bremerton Wines

Referenz aus Down Under

Beschreibung:

James Halliday bezeichnet Rebecca Willson als wahre Künstlerin im Umgang mit der beliebtesten Rebsorte Australiens. Mit dem Jahrgang 2015 gelang ihr wiederholt ein märchenhafter Shiraz, der mit feinsten Aromen und betörender Frucht überzeugt. Das Weingut Langhorne Creek befindet sich im Süden des Landes in der Nähe von Adelaide und wurde vom australischen Weinpapst mit der Höchstwertung von fünf Sternen ausgezeichnet.

Degustationsnotiz:

Nahezu schwarzes Purpur, reiches Duftspektrum mit wahrhaft berauschendem Duft von Amarenakirschen, Brombeeren und Veilchen. Trinkt sich ungemein attraktiv: tolle fruchtfokussierte Art mit Unmengen schwarzer Früchte, seidig-samtigen Tanninen und moderat-integrierter Säure. Typische Pfefferwürze, Schokolade, Mokkaaromen sowie dezente Röstaromen der Barriques. Dichter, konzentrierter und schlicht köstlicher Wein, der mit seiner Intensität und minutenlangem Nachhall den herausragenden Jahrgang 2015 nie zu verleugnen weiss. Sicher einer der besten Selkirks, den Rebecca bisher erzeugt hat.

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):	J. Halliday 93/100
Ausbau:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Shiraz
Artikelnummer:	0269815

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Shiraz Selkirk

Langhorne Creek
Bremerton Wines

Herkunft:	Australien
Bewertung(en):	J. Halliday 93/100
Rebsorte(n):	100% Shiraz
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate in 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.