



2015 Shiraz Black Blood III

Black Sheep Vineyard, McLaren Vale, Hugh Hamilton

Die schwarzen Schafe aus Australien

Beschreibung:

Das Weingut zählt mit 180 Jahren zu den ältesten Australiens und ist zugleich eines der modernsten seiner Art. Hugh Hamilton und seine Tochter Mary vinifizieren am Fuss der Adelaide Hills einzigartige Weine. Eine Besonderheit ist zudem, dass alle Weine die Namen von Schafen der Familie Hamilton tragen.

Degustationsnotiz:

Funkelnde, intensive, aber auch lebendige Farbe, im Bukett schwarze und rote Beeren mit viel Gewürzen. Ein bei all seiner Kraft animierend-feiner Shiraz, dessen Rebstöcke 1935 gepflanzt wurden, die Weine der Extraklasse hervorbringen. Satt Beerenfrucht mit reifen schwarzen Kirschen und Pflaumen, dazu viel Schokolade, und Terroirwürze. Die Tannine sind superfein und geschliffen, das Holz der Barriques perfekt eingebunden. Beeindruckender Top Wein, der lange und reichhaltig am Gaumen bleibt. Unbedingt probieren.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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:	Mc Laren Vale
Produzent:	Hugh Hamilton
Bewertung(en):	J. Halliday 96/100, Score 19.5/20
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Shiraz
Artikelnummer:	0731715

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Shiraz Black Blood III

Black Sheep Vineyard
McLaren Vale
Hugh Hamilton

Herkunft:	Australien
Bewertung(en):	J. Halliday 96/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	100% Shiraz
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 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.