



2013 Shiraz Paringa

South Australia, The ARH Australian Wine Co

Warmer, sanfter, runder und sehr saftiger Australier

Degustationsnotiz:

Fast schwarzes Purpur, reiche Nase nach schwarzen Beeren, trinkt sich bereits mit schöner Komplexität und Länge in dieser Klasse, dichte und saftige, reiche und attraktive Frucht, schwarze Kirschen stechen hervor; ein idealer Grillwein ebenso wie leicht gekühlt zu vielen anderen Speisen passend. Extrem viel Wein für's Geld!

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
Produzent:	The ARH Australian Wine Co
Bewertung(en):	Wine Spectator 89/100, Score 17/20
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	89% Shiraz, 6% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot
Artikelnummer:	0789013

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Shiraz Paringa

South Australia

The ARH Australian Wine Co

Herkunft:	Australien
Bewertung(en):	Wine Spectator 89/100, Score 17/20
Rebsorte(n):	89% Shiraz, 6% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
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.