MÖVENPICK
VINS

Shiraz Zephyrus

Barossa Valley, Sons of Eden

Un Shiraz digne d’un livre d’images, issu de la vallée de Barossa

Description:
La robe pourpre profondément sombre et sublimement brillante avec laquelle le Zephyrus se présente dans le verre annonce déjà la profondeur et l’intensité qui caractérisent ce Shiraz tant au nez qu’en bouche. Le duo innovant de vignerons Simon Cowham et Corey Ryan sait magistralement transformer la richesse et l’expressivité typiques de la Barossa Valley en un vin impressionnant d’équilibre qui flatte le palais. Affiné pendant plus de 18 mois en fûts de chêne, le Zephyrus allie une concentration fruitée à un plaisir de dégustation et un caractère exceptionnels.

Profile aromatique:
Pourpre profond. Le nez est dominé par les baies noires, les prunes, les mûres, la violette, la réglisse et le chocolat crémant. En bouche, il offre les épices typiques de la Barossa, un fruité de shiraz superbe et velouté, une texture crémeuse et dense, des tannins soyeux et élégants. On a immédiatement envie de croquer dans les mûres et autres fruits délicieux et gourmands qu’il propose. Equilibre presque parfait entre puissance pure et fraîcheur, longue finale persistant plusieurs minutes.

Va bien avec:
Nous recommandons ce vin avec les fromages corsés, le rosbif, les plats au grill ainsi que l'agneau sous toutes ses formes. Vous l'apprécierez aussi avec la chasse et les viandes braisées.

Température:
Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine:	Australie
Appellation:	Barossa Valley
Producteur:	Sons of Eden
Fabrication:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Teneur en alcool:	14.5%
Raisins:	100% Shiraz
N° article:	0794422

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

MÖVENPICK
VINS

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Shiraz Zephyrus

Barossa Valley
Sons of Eden

Pays d'origine:	Australie
Classifications:	J. Halliday 95/100, Decanter 95/100, James Suckling 95/100, Score 19/20
Raisins:	100% Shiraz
Viticulture:	Traditionnelle
Fabrication:	18 Mois en Barrique
Teneur en alcool:	14.5%
Température:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

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