Shiraz Black Blood III

McLaren Vale, Hugh Hamilton

Un Syrah puissance III

Beschreibung:
Le domaine, fondé il y a 180 ans, est à la fois l'un des plus anciens et des plus modernes d'Australie. Hugh et sa fille Mary produisent des vins uniques aux confins d'Adelaide Hills. L'une des particularités est que tous les vins portent des noms de brebis de la famille Hamilton.

Degustationsnotiz:
Pourpre presque noir. De délicates notes toastées et fumées agrémentent le bouquet ouvert et généreux aux nuances de baies noires, d'épices et de poivre. Persistance et plénitude impressionnantes dans la bouche au fruité riche et intense – les raisins proviennent des vignes de plus de 80 ans des meilleurs parchets du domaine – aux arômes de mûres, de cerises noires et de cassis, avec des nuances d'eucalyptus, de chocolat noir et de Vanille Bourbon, sur une incroyable touche de terroir. Encore très jeune, ses tannins sont racés et parfaitement fondus, avec un superbe élevage en barrique.

Accompagne idéalement:
Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Servierempfehlung:
Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Australie
Sous-région:	McLaren Vale
Produzent:	Hugh Hamilton
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0%
A boire:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	100% Shiraz
Artikelnummer:	0731717

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Shiraz Black Blood III

McLaren Vale
Hugh Hamilton

Herkunft:	Australie
Notation:	Score 19/20, J. Halliday 92/100
Cépage(s):	100% Shiraz
A boire:	jusqu'en 2032
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

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