2016 Shiraz Old Adam

Langhorne Creek, Bremerton Wines

Le Syrah culte de Bremerton

Description:
Le plus célèbre critique australien, James Halliday, attribue au domaine Bremerton la note suprême de 5 étoiles. Ce monocépage de Syrah, fleuron de l'exploitation, est issu des meilleures parcelles. Grâce à nos relations de longue date avec la vigneronne, nous pouvons vous proposer cette rareté à un tarif spécial.

Note de dégustation:
Poupre lumineux, presque noir. Bouquet ouvert dévoilant une variété d'épices exotiques, des baies noires, mûres et cassis avec un soupçon de cannelle, de la cardamome, de la réglisse ainsi que du chocolat noir. En bouche, beaucoup de classe, un style généreux et riche, un fruit somptueux rappelant une compote de myrtilles, les mûres et les violettes. Un Shiraz aux saveurs délicieusement excitantes, avec une structure tannique veloutée ainsi qu'une longueur et une densité impressionnantes dans la finale ultra longue. Le Old Adam est sans aucun doute l'un des grands vins d'exception australiens, well done, Bec!

Accompagne idéale:
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.

Conseils de service:
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
Région:	South Australia
Sous-région:	Langhorne Creek
Producteur:	Bremerton
Notation(s):	J. Halliday 95/100, Score 19/20
Elevage:	22 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Shiraz
Référence:	0126716

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Shiraz Old Adam

Langhorne Creek
Bremerton Wines

Origine:	Australie
Notation(s):	J. Halliday 95/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Shiraz
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	22 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	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