2017 Tappa Pass

Shiraz, Barossa, Henschke

Le Shiraz des instants précieux

Description:
Les raisins de ce Syrah d'exception sont issus des vignobles de Tappa Pass et de Light Pass, au coeur de la légendaire Barossa Valley. Âgées de plus de 70 ans, les vignes offrent un rendement aussi minime qu'excellent. Après la vinification dans des cuves béton ouvertes, le vin est élevé 18 mois dans des fûts de chêne français.
Note de dégustation:
Violet impénétrable, noir au centre. Cerises Amarena et pruneaux dans le nez complexe et gourmand, développant constamment de nouveaux arômes. Exceptionnelle pression dans la bouche souple et charnue avec une douceur aux airs de dessert et une impressionnante complexité de fruit qu'accompagne la magnifique chaleur d'une Shiraz, persiste pendant plusieurs minutes.
Accompagne idéale:
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.
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:	Barossa Valley
Producteur:	Henschke
Notation(s):	J. Halliday 97/100, Score 19/20
Elevage:	18 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	100% Shiraz
Référence:	1090117

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

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Tappa Pass

Shiraz
Barossa
Henschke

Origine:	Australie
Notation(s):	J. Halliday 97/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Shiraz
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Foudre
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