2019 Shiraz Pirramimma White Label

McLaren Vale, Pirramimma Wines

Le chouchou australien des clients signé Geoff Johnston

Description:
Geoff Johnston représente la troisième génération à la tête de l'un des domaines les plus anciens et les plus célèbres du sud de l'Australie. Alexander Campbell Johnston, son grand-père, a acquis les terres dans la McLaren Vale en 1892 pour fonder le domaine qu'il a nommé «Pirramimma». En langue aborigène, cela signifie «la lune et les étoiles». Ses vins, notamment, ceux issus de la gamme White Label, remportent des prix internationaux prestigieux.
Note de dégustation:
Pourpre saisissant, presque noir. De belles notes toastées de barrique agrémentent le nez gourmand de baies, de fines herbes fraîches et de chocolat noir. Comme toujours en bouche c'est un flatteur et un séducteur de première classe avec ses arômes de mûres, de cassis et de prunes compotées, que viennent vivifier de magnifiques notes d'herbes typiques. C'est un vin généreux, tendre et velouté, aux tannins souples, il est intense, puissant et persistant jusque dans la longue finale.
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:	McLaren Vale
Producteur:	Pirramimma
Notation(s):	Score 19/20
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Shiraz
Référence:	0170219

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

Shiraz Pirramimma White Label

McLaren Vale
Pirramimma Wines

Origine:	Australie
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Shiraz
Apogée:	jusqu'en 2029
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