



## Shiraz Grange Bin 95

Penfolds

Il vino rosso più famoso d'Australia, proveniente dalla leggendaria tenuta

### **Beschreibung:**

Prevalentemente Shiraz da Barossa e McLaren Vale, la piccola percentuale di Cabernet proviene dalla più fresca Clare Valley, completamente maturato in rovere americano nuovo, da cui il sapore di vaniglia. Al palato lampone, amarena, anche cioccolato fondente, consistenza setosa, tannini finissimi, l'acidità matura che bilancia tutto perfettamente - wow! Una leggenda con un enorme potenziale.

### **Degustationsnotiz:**

Nel bicchiere si presenta con un colore scuro e impenetrabile, quasi nero come l'inchiostro. Al naso rivela un bouquet complesso e stratificato, con intensi aromi di frutta a bacca scura - more mature, ribes nero e prugne - intervallati da caffè espresso, liquirizia, cioccolato fondente, spezie esotiche e fini note tostate. Al palato è corposo, potente e concentrato, con una struttura di tannini levigati e ben integrati e un caratteristico sapore di rovere pregiato. Nonostante il corpo possente, mantiene finezza ed equilibrio, grazie a frutta succosa, erbe aromatiche e un'acidità precisa che gli conferisce freschezza e longevità. Il finale è quasi infinito, con accenti scuri, affumicati e speziati.

### **Ideale con:**

Si consiglia di abbinare questo vino a formaggi corposi, arrostiti di manzo, piatti alla griglia e agnello in tutte le sue forme. Lo si apprezzerà anche con selvaggina e brasati.

### **Servierempfehlung:**

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

**Paese di origine:** Australia

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Artikelnummer:** 0518317

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### **Shiraz Grange Bin 95**

Penfolds

<b>Herkunft:</b>	Australia
<b>Valutazioni:</b>	Score 20/20
<b>Vol. alcolici:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.