



Shiraz Black Blood III

McLaren Vale, Hugh Hamilton

Un Syrah di potenza III

Beschreibung:

Fondata 180 anni fa, la tenuta è una delle più antiche e moderne d'Australia. Hugh e sua figlia Mary producono vini unici ai margini delle Adelaide Hills. Una delle particolarità è che tutti i vini prendono il nome dalle pecore della famiglia Hamilton.

Degustationsnotiz:

Colore viola quasi nero. Delicate note tostate e affumicate arricchiscono il bouquet aperto e generoso, con sentori di bacche nere, spezie e pepe. Impressionante persistenza e pienezza al palato, con un frutto ricco e intenso - le uve provengono dalle migliori viti di 80 anni della tenuta - aromi di more, ciliegie nere e ribes nero, con note di eucalipto, cioccolato fondente e vaniglia Bourbon, e un incredibile tocco di terroir. Ancora molto giovane, i suoi tannini sono robusti e perfettamente fusi, con un superbo invecchiamento in botte.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Australia

Appellation: McLaren Vale

Produzent: Hugh Hamilton

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: 100% Shiraz

Artikelnummer: 0731717

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Shiraz Black Blood III

McLaren Vale
Hugh Hamilton

Herkunft:	Australia
Valutazioni:	Score 19/20, J. Halliday 92/100
Varietà d'uva:	100% Shiraz
Da bere:	da subito fino al 2032
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.