



Shiraz Black Blood III

Black Sheep Vineyard, McLaren Vale, Hugh Hamilton

Pecora nera australiana

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:

Porpora brillante e impenetrabile. Bacche nere segnano il bouquet aperto e generoso, con note di eucalipto, spezie e pepe, e delicate note tostate di botte. Al palato, c'è un perfetto equilibrio tra pienezza meridionale, potenza e persistenza, con il fruttato intenso fornito dalle vecchissime viti delle migliori parcelle da cui proviene questo Shiraz di prim'ordine. Incantevoli spezie rivestono gli aromi di more, amarene e ribes nero, con tocchi gourmet di cioccolato fondente e vaniglia. Finale lungo con tannini nobili e perfettamente integrati, superba struttura e lunghezza al palato.

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: McLaren Vale

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2033

Varietà d'uva: 100% Shiraz

Artikelnummer: 0731718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Shiraz Black Blood III

Black Sheep Vineyard
McLaren Vale

Herkunft:	Australia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Shiraz
Da bere:	da subito fino al 2033
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 deccantarlo.