



## 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.

<b>Paese di origine:</b>	Australia
<b>Appellation:</b>	McLaren Vale
<b>Produttore:</b>	McLaren Vale
<b>Allevamento:</b>	18 Mesi in barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vol. alcolici:</b>	15.0%
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Shiraz
<b>Artikelnummer:</b>	0731719

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Shiraz Black Blood III

Black Sheep Vineyard  
McLaren Vale

<b>Herkunft:</b>	Australia
<b>Valutazioni:</b>	J. Halliday 95/100, Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Shiraz
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	18 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	15.0%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.