



Jekyll & Hyde

Shiraz Viognier, McLaren Vale, Hugh Hamilton

Un potente Shiraz da una tenuta australiana a 5 stelle

Beschreibung:

Hugh Hamilton e sua figlia Mary producono vini audaci ai margini delle Adelaide Hills. Il padre è la "pecora nera" della famiglia: gli piace pensare fuori dagli schemi per creare vini di qualità che riflettano la sua visione personale. Il segreto della complessità e della finezza di questo Shiraz è la sua nota di Viognier.

Degustationsnotiz:

Porpora impenetrabile, quasi nero. Bacche nere contraddistinguono il generoso bouquet di ribes nero, more, amarene e prugne stufate, con belle note di tostatura, pepe, cioccolato fondente, cannella e liquirizia. Al palato, non solo è potente e complesso, ma anche perfettamente equilibrato grazie al suo generoso fruttato, alla struttura tannica setosa e alla finezza. Abbondanti bacche scure, amarene, cioccolato fondente, legno di cedro, con delicate note di fumo e noci tostate. Frutto potente e lunghezza, rimane sul palato per lunghi minuti.

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

Produttore: McLaren Vale

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2034

Varietà d'uva: 95% Shiraz, 5% Viognier

Artikelnummer: 0734320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Jekyll & Hyde

Shiraz Viognier
McLaren Vale

Herkunft:	Australia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	95% Shiraz, 5% Viognier
Da bere:	da subito fino al 2034
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.