



Shiraz Zephyrus

Barossa Valley, Sons of Eden

Il seduttore di Barossa

Beschreibung:

La coppia di viticoltori altamente innovativi Simon Cowham e Corey Ryan ha creato uno Shiraz di culto. Grazie alla loro notevole abilità, i loro vini esprimono perfettamente il tipico fruttato della Barossa. In diverse occasioni, hanno ricevuto punteggi eccellenti per Zephyrus da James Halliday. Il critico più famoso d'Australia è talmente convinto del lavoro della tenuta Sons of Eden da averle assegnato cinque stelle, classificandola tra le migliori d'Australia.

Degustationsnotiz:

Porpora intenso. Il naso è dominato da bacche scure, prugne, more, violette, liquirizia e cioccolato cremoso. Al palato, offre le tipiche spezie della Barossa, un superbo e vellutato frutto di shiraz, una consistenza cremosa e densa e tannini setosi ed eleganti. Viene subito voglia di mordere le more e altri frutti deliziosi e golosi. Equilibrio quasi perfetto tra potenza pura e freschezza, finale lungo e persistente per diversi minuti.

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:

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: Valle di Barossa

Produzent: Sons of Eden

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2042

Varietà d'uva: 100% Shiraz

Artikelnummer: 0794420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Shiraz Zephyrus

Barossa Valley
Sons of Eden

Herkunft:	Australia
Valutazioni:	J. Halliday 96/100, Decanter 95/100, James Suckling 95/100, Parker 93/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Shiraz
Da bere:	da subito fino al 2042
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
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.