



Shiraz RWT Bin 798

Barossa, Penfolds

Barossa Shiraz al massimo livello

Beschreibung:

Le iniziali RWT stanno per "Red Winemaking Trial". Questo è il modo in cui il progetto veniva chiamato internamente quando sono iniziate le prime prove e i primi preparativi all'inizio degli anni Novanta. Naturalmente, lo Shiraz RWT non è più una "prova", ma è stato lanciato sul mercato nel maggio 2000 con l'annata 1997. La denominazione alfanumerica Bin 798 è stata assegnata all'annata 2016. Il RWT è prodotto con uve shiraz della Barossa Valley, selezionate soprattutto per le loro qualità aromatiche, la tipicità varietale, i tannini fini e la consistenza pastosa. Invecchiato in rovere francese, il risultato è un vino che ridefinisce lo shiraz della Barossa Valley ai massimi livelli di qualità. Stilisticamente, RWT è contemporaneo, opulento e finemente calibrato.

Degustationsnotiz:

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: Valle di Barossa

Produttore: Penfolds

Allevamento: 14 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Varietà d'uva: 100% Shiraz

Artikelnummer: 1302022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Shiraz RWT Bin 798

Barossa
Penfolds

Herkunft:	Australia
Valutazioni:	Vinous 96/100, Decanter 94/100, James Suckling 95/100, Wine Spectator 96/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	100% Shiraz
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	14 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.