2016 Block One Shiraz Cabernet

Langhorne Creek, Bremerton Wines

The One and Only

Descrizione del vino:
2016 zählt in Australien zu den sehr guten Jahrgängen. Der bekannteste Weinkritiker Australiens, James Halliday, verleiht diesem Jahrgang 9 von 10 Punkten. Der Rotwein ist eine exklusive Selektion der besten Parzellen der Rebsorten Shiraz und Cabernet Sauvignon. Der begnadeten Winzerin Rebecca Willson gelang erneut eine harmonische Cuveé, die jeden Festtagsbraten bereichert. Zu diesem Preis lohnt es sich, auf Vorrat einzukaufen.
Nota di degustazione:
Nahezu undurchdringliches Purpur, verführerischer Duft mit einem Korb reifer Brombeeren, Cassis und Edelbitterschokolade. Im Glas ungemein dicht, nachhaltig und fein dazu strukturiert. Hervorragender Powerwein mit viel Stil, Eleganz und Klasse! Zeigt die typische und rundum attraktive, saftige schwarze Beerenfrucht, Brombeeren, schwarze Johannisbeeren, Cassis und Holunderbeeren mit sanften, samtig-feinen Tanninen. Viel Druck und Länge am Gaumen mit gewaltigem Nachhall – aus dem sehr guten Jahrgang 2016 in Australien.
Abbinamenti:
Wir empfehlen diesen Wein zu reifem Käse, Roastbeef, Gegrilltem sowie Lamm in allen Variationen. Geniessen Sie ihn auch zu Wild- und Schmorgerichten.
Consigli per il consumo:
Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Australia
Regione:	Australia Meridionale
Sottoregione:	Torrente Langhorne
Produttore:	Bremerton
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2028
Varietà d'uva:	75% Shiraz, 25% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0815016

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Block One Shiraz Cabernet

Langhorne Creek
Bremerton Wines

Origine:	Australia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	75% Shiraz, 25% Cabernet Sauvignon
Maturità:	Jetzt bis 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch