



## 2015 Shiraz Old Adam

Langhorne Creek, Bremerton Wines

Lo Shiraz top di gamma di Rebecca Willson

### Descrizione del vino:

Il più famoso critico enologico australiano, James Halliday, ha assegnato alla tenuta di Bremerton una valutazione suprema di 5 stelle. Questo Syrah monovitigno, fiore all'occhiello della tenuta, proviene dalle migliori parcelle. Grazie ai nostri rapporti di lunga data, possiamo offrirvi questo vino raro a un prezzo speciale.

### Nota di degustazione:

Colore viola, quasi nero. I frutti di bosco dominano il bouquet aperto con note di cannella, liquirizia, cardamomo e fine cioccolato fondente. Ricco e generoso nel frutto, questo è un sogno di Shiraz nella migliore tradizione. Frutta opulenta, more, ribes nero, mirtilli e violette. Oltre alle tipiche note pepate, rivela tannini morbidi e vellutati e un'affascinante lunghezza e densità.

### Abbinamenti:

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.

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	AU
<b>Regione:</b>	Australia Meridionale
<b>Sottoregione:</b>	Torrente Langhorne
<b>Produttore:</b>	Bremerton
<b>Valutazioni:</b>	J. Halliday 92/100, Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	22 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2028
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Shiraz
<b>Numero di articolo:</b>	0126715

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Shiraz Old Adam**

Langhorne Creek  
Bremerton Wines

<b>Origine:</b>	AU
<b>Valutazioni:</b>	J. Halliday 92/100, Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Shiraz
<b>Maturità:</b>	fino a 2028
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	22 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.