2017 Shiraz Zephyrus

Barossa Valley, Sons of Eden

Barossa aus dem Garten Eden

Descrizione del vino:
Das innovative Winzerduo Ryan und Simon Cowham haben einen Barossa-Shiraz mit Kultstatus erschaffen. Mehrfacherhielten sie für diesen Wein von James Halliday Höchstbewertungen bis zu 96 Punkten. Der neue Jahrgang 2017 erfülltwieder alle Erwartungen und das Weingut „Sons of Eden“ wurde von Halliday mit fünf Sternen zu einem der bestenWeingüter Australiens gekürt. Wahrhaft „outstanding down under“.
Nota di degustazione:
Purpur mit schwarzem Schimmer, betörender Duft intensiver Barossa-Würze mit viel schwarzer Beerenfrucht und Pfeffer. Im Mund dann zeigt er seine superbe, samtig-weiche Shirazfrucht, zeigt eine saftig-cremige Textur mit Tanninen von seidig-nobler Art. Man spürt förmlich jede einzelne Brombeere, schwarze Johannesbeere oder reife Blaubeere - so köstlich und präsent kommen sie rüber. Eine vollkommende Balance aus unbändiger Kraft und Frische, bleibt im Abgang nahezu minutenlang am Gaumen.
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:	Barossa Valley
Produttore:	Sons of Eden
Valutazioni:	J. Halliday 96/100, Score 19/20
Vinificazione:	15 Monate im Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2039
Varietà d'uva:	100% Shiraz
Numero di articolo:	0794417

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

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Shiraz Zephyrus

Barossa Valley
Sons of Eden

Origine:	Australia
Valutazioni:	J. Halliday 96/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Shiraz
Maturità:	Jetzt bis 2039
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	15 Monate im 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