



2018 Shiraz Remus Old Vine

Eden Valley, Sons of Eden

Una quantità estremamente limitata di Shiraz di alta gamma proveniente da vecchissimi vigneti della Eden Valley.

Descrizione del vino:

Per il blend Remus, le viti devono avere più di 50 anni e devono essere coltivate secondo pratiche sostenibili.

Nota di degustazione:

Un impressionante colore viola, quasi nero. Note complesse di spezie delicate e ariose arricchiscono il delizioso bouquet di more e ribes nero. Al palato il vino rivela tutta la sua classe, con aromi di frutti opulenti e succosi di mora e mirtillo, conditi da finissime sfumature tostate derivanti dall'affinamento di 22 mesi in botti di rovere francese. I tannini sono vellutati e setosi, ancora una volta di altissima qualità. Il finale persiste per lunghi minuti sul palato.

Abbinamenti:

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 adattano facilmente a una cucina più speziata.

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.

Paese d'origine:	Australia
Regione:	Australia Meridionale
Sottoregione:	Valle dell'Eden
Produttore:	Sons of Eden
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Score 19/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2044
Varietà d'uva:	100% Shiraz
Numero di articolo:	0666818

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Shiraz Remus Old Vine

Eden Valley
Sons of Eden

Origine:	Australia
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Shiraz
Maturità:	fino a 2044
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.