2018 Tappa Pass

Shiraz, Barossa

Lo Shiraz dei momenti preziosi

Descrizione del vino:
Le uve di questo Shiraz di alta gamma sono coltivate nei vigneti di Tappa e Light Pass, nel cuore della leggendaria Barossa Valley. Vecchie viti di oltre 70 anni producono uve eccellenti con rese molto basse.
Nota di degustazione:
Porpora impenetrabile, centro nero. Naso complesso di amarena e prugne, complesso e ammaliante, che rivela sempre nuove sfumature di frutta. Eccezionale pressione al palato con impressionante dolcezza e complessità di frutto, un magnifico shiraz, caldo, carnoso e morbido che indugia 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:	Barossa Valley
Produttore:	Henschke
Valutazioni:	J. Halliday 96/100, Score 19/20
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	100% Shiraz
Numero di articolo:	1090118

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

Tappa Pass

Shiraz
Barossa

Origine:	Australia
Valutazioni:	J. Halliday 96/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Shiraz
Maturità:	fino a 2035
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.

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