2013 Shiraz Reserve

Barossa Valley, K Cimicky & Son

Reserve-Shiraz aus Barossa

Descrizione del vino:
Der Shiraz aus dem Boutique-Weingut von Charles Cimicky ist eine Offenbarung. Charles Cimicky legt sowohl im Weinberg als auch im Keller einen hohen Massstab an. Nur 6% aller Weingüter haben vom führenden Wineguide von James Halliday die Auszeichnung «Outstanding Winery» bekommen. Er schreibt in seinem Wine Companion: «Perhaps the best kept secret.»
Nota di degustazione:
Nahezu schwarzes, undurchdringliches Granatrot mit purpurnen Reflexen. Deutlicher Veilchenduft mit roten und schwarzen Beerenfruchtaromen, Espressonoten, Lakritze und weißer Pfeffer. Trinkt sich wie alle Cimicky-Weine mit ungeheuer köstlicher, opulenter und pointierter Frucht, köstliche Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Cassis und voll reifen Pflaumen. Samtige, weiche Tanninstruktur mit ansprechender Fruchtsäure. Am Gaumen ultralang, spicy und finessenreich-vibrierend, dezente Vanillearomen und ätherische Würze. Ein Parade-Shiraz mit purer Frucht und einer wahren Explosion von Aromen.
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:	Cimicky
Valutazioni:	Score 19/20, Vinum 15/20
Vinificazione:	20 Monate in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2025
Varietà d'uva:	100% Shiraz
Numero di articolo:	0559513

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 Reserve

Barossa Valley
K Cimicky & Son

Origine:	Australia
Valutazioni:	Score 19/20, Vinum 15/20
Varietà d'uva:	100% Shiraz
Maturità:	Jetzt bis 2025
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	20 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
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