



2014 Shiraz Selkirk

Langhorne Creek, Bremerton Wines

Die Referenz aus Down Under

Descrizione del vino:

James Halliday bezeichnet Rebecca Willson als wahre Künstlerin im Umgang mit der beliebtesten Rebsorte Australiens. Mit dem Jahrgang 2014 gelang ihr wiederholt ein märchenhafter Shiraz, der mit feinsten Aromen und betörender Frucht überzeugt. Das Weingut Longhorne Creek befindet sich im Süden des Landes in der Nähe von Adelaide und wurde vom australischen Weinpapst mit der Höchstwertung von fünf Sternen ausgezeichnet.

Nota di degustazione:

Undurchdringliches Purpurrot, typisch reichhaltiges, köstliches Bouquet mit satten schwarzen und roten Früchten, gemahlener Pfeffer und dezenten Röstaromen. Erneut ein hedonistischer und großzügiger Wein, der eine Unmenge an verschiedenen Früchten wie Brombeeren, Heidelbeeren und schwarzen Kirschen bietet, ferner köstlichen Schmelz mit samtigen Tanninen und sanfter Fruchtsäure. Im Abgang auch mit feiner Pfefferwürze, Mokkanoten und dezenten Edelholzaromen. Dichter, konzentrierter, schlicht köstlicher Wein, der mit seiner Intensität und minutenlangem Nachhall zu den besten Werten aus Down Under gehört.

Abbinamenti:

Viticoltura:

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: Torrente Langhorne

Produttore: Bremerton **Valutazioni:** Score 18/20

Vinificazione: 18 Monate in Barrique

Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.5 %

Maturità: Jetzt bis 2027

Varietà d'uva: 100% Shiraz

Numero di articolo: 0269814



Inserto per clip portabottiglie Dimensione: A7 74x105

Shiraz Selkirk

Langhorne Creek **Bremerton Wines**

Origine: Australia Valutazioni: Score 18/20 Varietà d'uva: 100% Shiraz Maturità: Jetzt bis 2027 Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 18 Monate in Barrique

14.5 %

Gradazione

alcolica:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Servizio:

Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll

oder nicht.