



2014 Shiraz Pirramimma White Label

McLaren Vale, Pirramimma Wines

«Sterne und Mond»

Descrizione del vino:

Geoff Johnston führt in dritter Generation eines der ältesten und bekanntesten Weingüter im Süden Australiens. Sein Grossvater Alexander Campbell Johnston hat das Land im McLaren Vale 1892 erworben und das Weingut auf den Namen «Pirramimma» getauft. In der Sprache der Aborigines bedeutet das «Sterne und Mond». Insbesondere die Weine der White-Label-Linie erhalten in den weltweiten Rankings höchste Auszeichnungen.

Nota di degustazione:

Tiefes, nahezu undurchdringliches Purpur; der köstliche, intensive Duft ist ganz von schwarzbeerigen Früchten, dunkler Edelschokolade, Kräutern und dezenten Röstaromen untermalt. Am Gaumen mit nahezu idealtypischer Balance aus Reichhaltigkeit, verschwenderischer Frucht reifer Brombeeren, Cassis und eingelegten Pflaumen sowie der so typischen und animierend-frischen Kräuternote. Alles ist großzügig angelegt, fruchtfokussiert, mit intensiver und samtig anmutender Textur; auch die reifen Tannine sind von bester Güte und Weichheit. Druckvoller, nachhaltiger und langer Abgang – ein Shiraz der allerbesten Art von einem der führenden Erzeuger Australiens!

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:	McLaren Vale
Produttore:	Pirramimma
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2024
Varietà d'uva:	100% Shiraz
Numero di articolo:	0170214

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Shiraz Pirramimma White Label

McLaren Vale
Pirramimma Wines

Origine:	Australia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Shiraz
Maturità:	Jetzt bis 2024
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate in 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.