



2021 Block One Shiraz Cabernet

Langhorne Creek, Bremerton Wines

La prima scelta delle sorelle Willson

Descrizione del vino:

Anno dopo anno, il critico James Halliday assegna ai vini di Rebecca e Lucy Willson il massimo dei voti. Il nome \"Block One\" si riferisce alla migliore parcella del vigneto. Vi abbiamo proposto questa incomparabile selezione dalle migliori parcelle di Syrah e Cabernet Sauvignon. Non perdetevi questo vino prestigioso!

Nota di degustazione:

Porpora brillante, quasi nero. Seduce già al naso con le sue opulente note di frutti di bosco, con sentori di cioccolato cremant, vaniglia bourbon, moka e noci di macadamia tostate. Magnificamente denso, riempie deliziosamente il palato con un frutto eccezionale, tannini setosi e morbidi e un calore generoso che lo rendono irresistibile. Rivela spezie gourmet, oltre ad aromi di more, ribes nero, bacche di sambuco e prugne candite. L'acidità è classicamente bassa e perfettamente armoniosa. Finale lungo e pieno, molto frutto e concentrazione, senza marmellata o alcolicità, ma con stile e finezza.

Abbinamenti:

Si consiglia di abbinare questo vino a formaggi corposi, arrostiti di manzo, piatti alla griglia e agnello in tutte le sue forme. Lo si apprezzerà anche con selvaggina e brasati.

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:	Torrente Langhorne
Produttore:	Bremerton
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2033
Varietà d'uva:	72% Shiraz, 28% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0815021

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Block One Shiraz Cabernet

Langhorne Creek
Bremerton Wines

Origine:	Australia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	72% Shiraz, 28% Cabernet Sauvignon
Maturità:	fino a 2033
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.