



2019 Shiraz Remus Old Vine

Eden Valley, Sons of Eden

Dalle vigne più antiche della Valle dell'Eden

Descrizione del vino:

Per il blend Remus, le viti devono avere più di 50 anni e devono essere coltivate secondo pratiche sostenibili.

Nota di degustazione:

Porpora impenetrabile, quasi nero. Spezie, cioccolato fondente e liquirizia arricchiscono il naso fruttato con note di mirtillo, mora e amarena. Al palato, gli aromi di bacche nere sono incredibilmente fini ed eleganti, con delicate note di tostatura, vaniglia bourbon, ribes nero e spezie esotiche, oltre a tannini levigati e setosi. Complessità e lunghezza impressionanti fino al finale.

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: AU

Regione: Australia Meridionale
Sottoregione: Valle dell'Eden
Produttore: Sons of Eden

Valutazioni: Score 19/20, J. Halliday 93/100

Vinificazione: 18 Mesi in Barrique

Viticoltura:TradizionaleGradazione alcolica:14.5 %Maturità:fino a 2045Varietà d'uva:100% ShirazNumero di articolo:0666819



Inserto per clip portabottiglie Dimensione: A7 74x105

Shiraz Remus Old Vine

Eden Valley Sons of Eden

Origine: ΑU

Score 19/20, J. Halliday 93/100 Valutazioni:

Varietà d'uva: 100% Shiraz fino a 2045 Maturità: Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 18 Mesi in Barrique

Gradazione 14.5 %

alcolica:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare Servizio:

la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il

vino e decidere se decantarlo.