



2010 Best of Vintage

Shiraz Cabernet Sauvignon, Langhorne Creek, Bremerton Wines

Nur in besten Jahren erzeugt

Descrizione del vino:

Eine großartige Selektion aus den besten vier Fässern. Gibt es nicht in jedem Jahrgang, eine Kreation der Superlative.

Nota di degustazione:

Fast schwarzes, undurchdringliches Purpur, sehr erdig-würzige Nase mit einem Füllhorn schwarzer Beerenfrüchte, im Mund dann dominieren schwarze Johannisbeeren, Brombeeren, eingelegte Pflaumen sowie schwarze Oliven. Noch sehr jung, mit derzeit präsenten, ultrafeinen Röstaromen des noch jungen Eichenholzes, die sich perfekt mit der köstlichen Frucht vereinen werden. Ein Wein mit gewaltigem Körper, Extrakt und Power, portweinartige Fülle und Substanz, bleibt minutenlang am Gaumen. Die Tannine sind erneut von warmer, samtiger Art – ein Australischer Gigant!

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: Torrente Langhorne

Produttore: Bremerton

Valutazioni: J. Halliday 96/100, Score 19.5/20

Vinificazione: 24 Monate in Barrique

Viticoltura:TradizionaleGradazione alcolica:15.0 %Maturità:Jetzt bis 2030

Varietà d'uva: 72% Shiraz, 28% Cabernet Sauvignon

Numero di articolo: 0766510



Inserto per clip portabottiglie Dimensione: A7 74x105

Best of Vintage

Shiraz Cabernet Sauvignon Langhorne Creek **Bremerton Wines**

Origine: Australia

J. Halliday 96/100, Score 19.5/20 Valutazioni: 72% Shiraz, 28% Cabernet Sauvignon Varietà d'uva:

Maturità: Jetzt bis 2030 Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 24 Monate in Barrique

Gradazione 15.0 %

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.