



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
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione 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
Valutazioni:	J. Halliday 96/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	72% Shiraz, 28% Cabernet Sauvignon
Maturità:	Jetzt bis 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.