



2013 Shiraz Selkirk

Langhorne Creek, Bremerton Wines

Unsere Nr. 1 aus Australien

Descrizione del vino:

In Langhorne Creek werden die mild-warmen Sommertage und die kühlen Abendstunden durch eine frische Brise vom Lake Alexander angereichert und fördern ein Mikroklima, das den Weinen von Bremerton besonders zuträglich ist. Der Selkirk ist die Referenz für eleganten Shiraz aus Australien. Verantwortlich dafür ist die begnadete Perfektionistin Rebecca Willson von Bremerton Wines.

Nota di degustazione:

Tiefdunkles Purpurgranat. Reichhaltiger Duft mit intensivem Aroma von Amarenakirschen, Veilchen, Brombeeren und pfeffriger Würze. Von der Trinkstilistik in bester Manier aus einem großen Jahrgang in Australien. Intensive, nahezu überbordende, extraksüße Frucht, in der Brombeeren und Heidelbeeren dominieren. Herrlicher, verführerischer Schmelz, viel Dichte und samtige, perfekte Tanninstuktur und sanfter Fruchtsäure gestützt. Zeigt im Abgang herausragende Länge und geschmackliche Intensität, dezente Mokkanoten und Edelholz.

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 90-93/100, Score 18/20
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2026
Varietà d'uva:	100% Shiraz
Numero di articolo:	0269813

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Shiraz Selkirk

Langhorne Creek
Bremerton Wines

Origine:	Australia
Valutazioni:	J. Halliday 90-93/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Shiraz
Maturità:	Jetzt bis 2026
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.