



2012 Shiraz Selkirk

Langhorne Creek, Bremerton Wines

Ein satter Weinwert

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:

Fast schwarzes Purpurgranat. Reiches Nasenspektrum mit nahezu berauschendem Duft von Amarenakirschen, Brombeeren und Veilchen. Am Gaumen mit der typischen Stilistik: intensive, saftig-würzige Frucht, in der neben roten- vor allen Dingen schwarze Beeren dominieren. Reife, samtige Tannine in Perfektion, feine Pfefferwürze, Mokkanoten und feine Röstaromen. Ein dichter, konzentrierter und rundum köstlicher Wein, der mit seiner Intensität und minutenlangem Nachhall den herausragenden Jahrgang 2012 nie zu verleugnen weiß. Vielleicht der beste Selkirk bisher, den Rebecca erzeugt hat.

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
Sottoregione:	Torrente Langhorne
Produttore:	Bremerton
Valutazioni:	J. Halliday 93/100, Score 18/20
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2025
Varietà d'uva:	100% Shiraz
Numero di articolo:	0269812

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Shiraz Selkirk

Langhorne Creek
Bremerton Wines

Origine:	Australia
Valutazioni:	J. Halliday 93/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Shiraz
Maturità:	Jetzt bis 2025
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.