



2011 Shiraz Selkirk

Langhorne Creek, Bremerton Wines

Shiraz von seiner elegantesten Seite

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:

Dunkles Purpurgranat. Intensiver, fast berauschender Duft nach Amarenakirschen, Brombeeren und Veilchen. Saftiger, reifer, samtig anmutender Gaumen, fruchtintensiv, grosszügig, dabei niemals «marmeladig» oder alkoholisch, mit Kaffeenoten, animierender Pfefferwürze und attraktiven schwarzen Beeren unterlegt. Das Holz ist bestens eingebunden, verleiht dem Wein mit den samtigen Tanninen eine beeindruckende Konzentration und geschmackliche Tiefe. Der Abgang dauert nahezu minutenlang. Köstlich!

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:	Score 18/20
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2020
Varietà d'uva:	100% Shiraz
Numero di articolo:	0269811

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Shiraz Selkirk

Langhorne Creek
Bremerton Wines

Origine: Australia
Valutazioni: Score 18/20
Varietà d'uva: 100% Shiraz
Maturità: Jetzt bis 2020
Viticultura: Tradizionale
Vinificazione: 18 Monate in Barrique
Gradazione alcolica: 14.0 %

Servizio: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.