



2010 Shiraz The Kester

Hunter Valley, Keith Tulloch Wine

Limitierte Shiraz-Rarität

Nota di degustazione:

Tiefes Purpurrot, prägnante Cassisaromen, schwarze Kirschen, Pflaumen und mineralisch durch feine Würze schwarzen Pfeffers und ätherischen Noten unterlegt. Am Gaumen dann kommt seine ganze Klasse zum Tragen: grosszügige und jederzeit reife Shiraz-Frucht, pfeffrig, Lakritze, dunkle Schokolade, toller Fruchtkern mit expressiven Aromen von dunklen Beeren. Hervorragend balanciert, lang anhaltend, mit erdiger, feiner und milder Tanninstruktur. Erinnert in seiner Textur der Frucht sogar etwas an Grenache. Das feine Holz der Barriques ist so perfekt eingebunden, dass man es fast nicht bemerkt und der Wein hierdurch seinen perfekten Schliff bekommt. Ein echter Top-Syrah der ganz feinen Sorte.

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:	New South Wales
Produttore:	Keith Tulloch
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	18 Monate im Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2025
Varietà d'uva:	98% Shiraz, 2% Viognier
Numero di articolo:	0720310

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Shiraz The Kester

Hunter Valley
Keith Tulloch Wine

Origine:	Australia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	98% Shiraz, 2% Viognier
Maturità:	Jetzt bis 2025
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate im 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.