



2013 Best of Vintage

Langhorne Creek, Bremerton Wines

Abbinamenti:

Si consiglia di abbinare questo vino a formaggi forti, arrosti di manzo, piatti alla griglia e agnello in tutte le sue forme. Lo si apprezzerà anche con selvaggina e brasati.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	AU
Regione:	Australia Meridionale
Sottoregione:	Torrente Langhorne
Produttore:	Bremerton
Valutazioni:	J. Halliday 95/100
Vinificazione:	22 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	50% Cabernet Sauvignon, 50% Shiraz
Numero di articolo:	0766513

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Best of Vintage

Langhorne Creek
Bremerton Wines

Origine:	AU
Valutazioni:	J. Halliday 95/100
Varietà d'uva:	50% Cabernet Sauvignon, 50% Shiraz
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	22 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.