



2013 Shiraz 17 Seventeen Rocks

Barossa Valley, Peter Lehmann Wines

Unsere beliebte Barossa-Referenz

Descrizione del vino:

Das Barossa Valley und das Weingut Sons of Eden – eine berühmte Weinregion in Kombination mit zwei anspruchsvollen Winzern. Seventeen Rocks vereint Kraft mit Sinnlichkeit und Eleganz. Der Shiraz, dessen Traubengut zum Teil aus sehr alten Reben stammt, ist seit Jahren der Kundenliebling aus Down Under.

Nota di degustazione:

Fast undurchdringliches Purpur mit schwarzem Schimmer, eindringliche, von Cassis und Brombeeren geprägte Nase, reife Pflaumen, Zartbitterschokolade und Nuancen von Kokosnuss. Im Mund mit samtig-weiche und köstliche Textur und Haptik, viel Konzentration, Druck und Dichte – alles eindeutige Hinweise auf den Spitzenjahrgang in Australien. Nahezu verschwenderische Frucht von Maulbeeren, schwarzen Kirschen und Cassisgelée. Äußerst gelungen die perfekte Balance aus typischer Barossa-Wärme mit extraktsüßer Frucht pur sowie ansprechender Säurestruktur, die dem Wein ungemein viel Schmelz, aber bei aller Kraft auch eine schöne Finesse garantiert. Top-Wert aus dem Barossa-Valley.

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:	Barossa Valley
Produttore:	Peter Lehmann Wines
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	15 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2024
Varietà d'uva:	100% Shiraz
Numero di articolo:	0558613

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Shiraz 17 Seventeen Rocks

Barossa Valley
Peter Lehmann Wines

Origine:	Australia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Shiraz
Maturità:	Jetzt bis 2024
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	15 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.