



2015 Jekyll & Hyde

Shiraz Viognier, McLaren Vale, Hugh Hamilton

Down-Under-Shiraz mit grosser Rhone-Eleganz

Descrizione del vino:

Hugh Hamilton und seine Tochter Mary vinifizieren am Fuss der Adelaide Hills einzigartige Weine. Eine Besonderheit ist zudem, dass alle Weine die Namen von Schafen der Familie Hamilton tragen.

Nota di degustazione:

Undurchlässiges Purpur. Schwarze Kirschen und reife Brombeeren in der offenen Nase, unterlegt mit Pralinen, süssen Pflaumen und feiner Kaffeernote, bereits in der Nase ein Gedicht. Einzigartiger Gaumendruck mit verschwenderischer Beerenfrucht und desserthaftem Extrakt, grossartige Balance zwischen geleeartiger Süsse, kompakten Tanninen und seidiger Textur, schwarze Kirschen, Brombeersaft, Pflaumenkuchen sowie allgegenwärtige Schokonoten, von allem viel und trotz der Süsse sehr saftig bis ins unvergessliche Finale. Klasse und Trinkgenuss in vollkommener Übereinstimmung.

Abbinamenti:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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:	McLaren Vale
Produttore:	Hugh Hamilton
Valutazioni:	J. Halliday 95/100, Score 19/20
Vinificazione:	15 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2030
Varietà d'uva:	93.5% Shiraz, 6.5% Viognier
Numero di articolo:	0734315

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Jekyll & Hyde

Shiraz Viognier
McLaren Vale
Hugh Hamilton

Origine:	Australia
Valutazioni:	J. Halliday 95/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	93.5% Shiraz, 6.5% Viognier
Maturità:	Jetzt bis 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	15 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.