



Shiraz Selkirk

Langhorne Creek, Bremerton Wines

Fruchtbetonter Australier von Rebecca Willson

Beschreibung:

In Langhorne Creek werden die mild-warmen Sommertage und die kühlen Abendstunden durch eine Brise vom Lake Alexander angereichert und fördern ein Mikroklima, das den Weinen von Bremerton gut tut. Der Selkirk ist die Referenz für eleganten Shiraz aus Australien. Verantwortlich dafür ist die begnadete Perfektionistin Rebecca Willson von Bremerton Wines.

Aromenprofil:

Tiefdunkles Purpur, bereits im Duft überaus attraktiv, mit offener, opulenter Frucht reifer Maulbeeren, Veilchen, eingelegten Kirschen und Brombeeren mit typischer Würze unterlegt. Im Glas dann ein Spaßmacher Erster Güte mit purer verschwenderischer, süßer und reifer Frucht schwarzer Beeren, einer äußerst dezenten und samtigen Säuretextur, Zartbitterschokolade und feine Röstaromen aus den Holzfässern zeigend.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu reifem Käse, Roastbeef, Gegrilltem sowie Lamm in allen Variationen. Geniessen Sie ihn auch zu Wild- und Schmorgerichten.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Australien

Subregion: Langhorne Creek

Produzent: Bremerton Wines

Ausbau: 16 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2034

Rebsorte(n): 100% Shiraz

Artikelnummer: 0269822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Shiraz Selkirk

Langhorne Creek
Bremerton Wines

Herkunft:	Australien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Shiraz
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.