



Shiraz

Swartland WO, Allesverloren Estate

Reich und vollmundig

Beschreibung:

Die Trauben für diesen Shiraz wachsen in nach Süden ausgerichteten Weinberge mit Malmesbury-Schiefer im Unterboden. Die Trauben wurden von Hand geerntet, als die Tannine perfekt reif waren, anschließend wurde jede Parzelle separat vinifiziert, bevor der Wein in einer Kombination aus neuen, zweit- und drittbelegten Eichenfässern ausgebaut wurde. In der Nase ganz viel Pflaume, ein Hauch schwarzer Pfeffer sowie Speck und Zigarrenkistenaromen im Hintergrund. Am Gaumen reich und vollmundig, mit guter Tanninstruktur und dem üppigen Geschmack reifer Früchte.

Aromenprofil:

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Südafrika
Produzent:	Allesverloren Estate
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Rebsorte(n):	100% Shiraz
Artikelnummer:	1311823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Shiraz

Swartland WO
Allesverloren Estate

Herkunft:	Südafrika
Rebsorte(n):	100% Shiraz
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.