



Shiraz Selkirk

Langhorne Creek, Bremerton Wines

Fruchtbetonter Australier von Rebecca Willson

Beschreibung:

Das Weingut Langhorne Creek im Süden des Landes in der Nähe von Adelaide wurde von James Halliday mit der Höchstwertung von fünf Sternen ausgezeichnet. Der australische Weinpapst bezeichnet Rebecca Willson als wahre Künstlerin im Umgang mit der beliebtesten Rebsorte Australiens. Ihr samtig fruchtiger, bestens ausbalancierter Shiraz Selkirk ist ein Genuss zum Teilen am Festtagstisch.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

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: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2033

Rebsorte(n): 100% Shiraz

Artikelnummer: 0269821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Shiraz Selkirk

Langhorne Creek
Bremerton Wines

Herkunft:	Australien
Ratings:	J. Halliday 92/100, Falstaff 90/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Shiraz
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.