



## Jekyll & Hyde

Shiraz Viognier, McLaren Vale, Hugh Hamilton

Druckvoller Shiraz vom australischen 5-Sterne-Weingut

**Beschreibung:**

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.

**Degustationsnotiz:**

Nahezu schwarzes Purpur. Im offenen Bouquet viel reife Brombeeren, Cassis, Schwarzkirschen und eingelegte Pflaumen, dezente Röstnoten. Im Mund dann sowohl viel verschwenderische Frucht und Extrakt süsse zeigend als auch eine großartige Balance aus Fruchtdruck, Seidigkeit und Finesse. Vollmundig, mit tollem Körper und einem nicht enden wollenden Fluss aus schwarzen Beerenfrüchten, Zartbitterschokolade, Zedernholz sowie samtig-weiche Tannine. Langer, beeindruckender Abgang.

**Passt zu:**

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.

**Servierempfehlung:**

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

<b>Herkunftsland:</b>	Australien
<b>Subregion:</b>	Mc Laren Vale
<b>Produzent:</b>	McLaren Vale
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Rebsorte(n):</b>	Shiraz, Viognier
<b>Artikelnummer:</b>	0734318

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Jekyll & Hyde

Shiraz Viognier  
McLaren Vale

<b>Herkunft:</b>	Australien
<b>Ratings:</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Shiraz, Viognier
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.