



Jekyll & Hyde

Shiraz Viognier, McLaren Vale, Hugh Hamilton

Shiraz nach dem Vorbild großer Côte Rôties

Beschreibung:

Hugh Hamilton und seine Tochter Mary vinifizieren am Fuss der Adelaide Hills Weine, die vom «Normalen» abweichen. Vater Hugh, das schwarze Schaf der Familie, geht gerne außergewöhnliche Wege, um seine Vision von Qualitätsweinen umzusetzen. Das Geheimnis der Komplexität und Finesse dieses Shiraz ist ein kleiner Anteil Viognier.

Aromenprofil:

Undurchdringliches, nahezu schwarzes Purpur. Großzügiges Bouquet satter schwarzer Beerenfrüchte wie Cassis, Brombeeren, Schwarzkirschen und eingelegte Pflaumen, dazu feinste Röstnoten, Pfeffer, dunkle Schokolade, Zimt und Lakritze. Am Gaumen nicht nur kraftvoll und komplex, sondern perfekt balanciert aufgrund der generösen Frucht, seidigen Tanninstruktur und gleichzeitigen Finesse. Ein Füllhorn schwarzer Beeren, Amarenakirsche, edler Zartbitterschokolade, Zedernholz, zart rauchige Nuancen und gerösteten Nüsse. Fruchtdruck und Länge, bleibt minutenlang am Gaumen.

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.

Temperatur:

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

Herkunftsland:	Australien
Subregion:	Mc Laren Vale
Produzent:	McLaren Vale
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Rebsorte(n):	95% Shiraz, 5% Viognier
Artikelnummer:	0734320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Jekyll & Hyde

Shiraz Viognier
McLaren Vale

Herkunft:	Australien
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	95% Shiraz, 5% Viognier
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.