


# Shiraz Romulus Old Vine

Barossa Valley, Sons of Eden

Limitierte Spezialität aus über 60 und 80 jährigen Reben

**Beschreibung:**
Romulus verkörpert die kraftvolle Seite des Barossa Valley. Gemeinsam mit seinem Schwesterwein Remus wurde er erstmals mit dem Jahrgang 2000 vorgestellt: Während Remus für die kühlere Stilistik des Eden Valley steht, repräsentiert Romulus den wärmeren Barossa Valley mit großzügiger dunkler Frucht und weichem, samtigem Tannin. Beide Weine werden nur in besonders gelungenen Jahrgängen erzeugt.Für Romulus finden ausschließlich Weinberge mit mindestens 50 Jahre alten Shiraz-Reben Verwendung. Ihre weit entwickelten Wurzelsysteme helfen den Reben, auch unter anspruchsvollen Bedingungen gleichmäßig auszureifen. Nach der Handlese werden die Trauben entrappt und in kleinen offenen Gärbehältern vinifiziert. Anschließend reift der Shiraz 18 Monate in größeren französischen Eichenfässern, sogenannten Hogsheads, wobei neues und bereits belegtes Holz kombiniert wird. So verbindet Romulus die satte, dunkle Frucht des Barossa Valley mit Frische und klarer Kontur: dunkle Beeren und Pflaume treffen auf florale und würzige Akzente, geschmeidiges Tannin und fein integriertes Holz. Ein ausdrucksstarker Old-Vine-Shiraz, bei dem Kraft und Wärme stets von Struktur und Balance begleitet werden.

**Aromenprofil:**
Dichtes Purpurschwarz, umwerfende Nase mit Aromen reifer schwarzer Beerenfrucht, Mokkabohnen, gerösteten Nüssen, Zedernholz und etwas Bourbonvanille. Fantastische Fülle mit umwerfend köstlicher, saftiger Barossa-Frucht: vollreife Pflaumen, Brombeeren, Heidelbeeren, Gewürznelken, gestossener Pfeffer , Kakao und Zartbitterschokolade. Von der Textur fleischig- samtig, mundfüllend und zugleich balanciert. Intensives Finale mit viel Druck, aber auch der nötigen Finesse und Eleganz. Großartiger Wein.

**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:** | Barossa Valley |
| **Produzent:** | Sons of Eden |
| **Ausbau:** | 20 Monate im Barrique |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Alkoholgehalt:** | 14.5% |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2039 |
| **Rebsorte(n):** | 100% Shiraz |
| **Artikelnummer:** | 0767716 |

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Shiraz Romulus Old Vine

Barossa Valley
Sons of Eden

| | |
|---|---|
| **Herkunft:** | Australien |
| **Ratings:** | J. Halliday 97/100, Score 19.5/20 |
| **Rebsorte(n):** | 100% Shiraz |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2039 |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Ausbau:** | 20 Monate im Barrique |
| **Alkoholgehalt:** | 14.5% |
| **Servier:** | Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C. |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch