



Shiraz Zephyrus

Barossa Valley, Sons of Eden

Bilderbuch-Shiraz aus dem Barossa Valley

Beschreibung:

Das tiefdunkle und erhaben leuchtende Purpurrot, mit dem sich der Zephyrus im Glas präsentiert, kündigt bereits die Tiefe und Intensität an, die diesen Shiraz im Duft wie im Geschmack auszeichnen. Das innovative Winzerduo Simon Cowham und Corey Ryan versteht es meisterhaft, die typische Fülle und Ausdruckskraft des Barossa Valley in einen eindrucksvoll balancierten Wein zu verwandeln, der dem Gaumen schmeichelt. Über 18 Monate im Holz verfeinert, verbindet der Zephyrus fruchtige Konzentration mit Trinkspaß und Charakter.

Aromenprofil:

Tiefgründiges Purpur, im Duft dominieren schwarze Beeren, Pflaumen, Maulbeere, Veilchen, Lakritze und dunkle Edelbitterschokolade. Typische Barossa-Würze am Gaumen, superbe und samtig-saftige Shirazfrucht, cremig-dichte Textur, die Tannine von seidig-nobler Art. Man möchte umgehend in jede einzelne Brombeere und andere Frucht beißen, so köstlich und attraktiv zeigen sie sich. Nahezu perfekte Balance aus purer Kraft und Frische, bleibt im Finale minutenlang am Gaumen.

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: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2043

Rebsorte(n): 100% Shiraz

Artikelnummer: 0794421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Shiraz Zephyrus

Barossa Valley
Sons of Eden

Herkunft: Australien
Ratings: Decanter 95/100, James Suckling 95/100,
Parker 95/100, Score 19/20
Rebsorte(n): 100% Shiraz
Trinkreife: Jetzt bis 2043
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.