



## 2016 Shiraz Black Blood III

McLaren Vale, Hugh Hamilton

Shiraz hoch III

### **Beschreibung:**

Das Weingut zählt mit 180 Jahren zu den ältesten Australiens und ist zugleich eines der modernsten seiner Art. 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:**

Intensives, aber nicht zu dunkles Violett, herrlicher, würzig-erdiger Duft mit schwarzen und roten Beeren, Rosen, gestoßener Pfeffer und andere exotische Gewürze. Beeindruckende Mundfülle und Intensität der Frucht, über 80 Jährigen Rebstöcken der besten Blocks abgerungen. Zeigt im Mund satte Frucht, schwarzer Johannisbeeren, Maulbeeren, Pflaumen, schwarzen Kirschen. Dazu viel Terroirwürze und dunkle Schokolade mit einem Touch Vanille. Die samtigen Tannine sind superfein und geschliffen, das Holz der Barriques ist perfekt eingebunden.

### **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:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Australien
<b>Region:</b>	South-Australia
<b>Subregion:</b>	Mc Laren Vale
<b>Produzent:</b>	Hugh Hamilton
<b>Bewertung(en):</b>	J. Halliday 95/100
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2031
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Shiraz
<b>Artikelnummer:</b>	0731716

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Shiraz Black Blood III**

McLaren Vale  
Hugh Hamilton

<b>Herkunft:</b>	Australien
<b>Bewertung(en):</b>	J. Halliday 95/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Shiraz
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2031
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.