



2017 Block One Shiraz Cabernet

Langhorne Creek, Bremerton Wines

The One and Only von Rebecca Willson

Beschreibung:

Die exklusive Selektion aus den jeweils besten Parzellen der Rebsorten Shiraz und Cabernet Sauvignon vom Familienweingut aus Langhorne Creek. Daher auch der Name: Block One, also „Parzelle 1“, bezeichnet das beste Flurstück im Rebberg. Lassen Sie sich diesen Shiraz-Cabernet aus der Premiumlinie der begnadeten Rebecca Willson nicht entgehen.

Degustationsnotiz:

Fast schwarzes Purpur, berauschender Duft mit einem Früchtekorb voll schwarzer Beeren, Zartbitterschokolade, Karamell, Röstaromen und verschiedenen Gewürzen. Zeigt dann typische Dichte, Nachhaltigkeit und Samtigkeit von Tannin, Frucht und gekonntem Barriqueausbau. Druckvoll und intensiv, dabei keine Spur marmeladig oder alkoholisch, sondern kräftig, stilvoll und zugleich elegant. Viel schwarze Beerenfrucht - Brombeeren, schwarze Johannisbeeren, Cassis und Holunderbeeren Ein neues liquides Meisterstück von Rebecca und die nahezu perfekte Symbiose ihrer beiden Lieblingsrebsorten.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu reifem Käse, Roastbeef, Gegrilltem sowie Lamm in allen Variationen. Geniessen Sie ihn auch zu Wild- und Schmorgerichten.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Australien
Region:	South-Australia
Subregion:	Langhorne Creek
Produzent:	Bremerton Wines
Bewertung(en):	Score 19/20
Herstellung:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Traubensorte(n):	77% Shiraz, 23% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0815017

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Block One Shiraz Cabernet

Langhorne Creek
Bremerton Wines

Herkunft: Australien
Bewertung(en): Score 19/20
Traubensorte(en): 77% Shiraz, 23% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: Jetzt bis 2029
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.