



## 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:AustralienRegion:South-AustraliaSubregion:Langhorne CreekProduzent:BremertonBewertung(en):Score 19/20

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 14.5 %
Trinkreife: Jetzt bis 2029

**Rebsorte(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

Rebsorte(n): 77% Shiraz, 23% Cabernet Sauvignon

Trinkreife: Jetzt bis 2029
Weinbau: Traditionell

Ausbau: 18 Monate im 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.