



## 2016 Shiraz

Washington State, Red Diamond Winery

Der rote Diamant aus Washington State

**Beschreibung:**

Ein Blend, wie er im Buche steht, samtige, weiche Textur und ein Aroma nach dunklen Beeren und reifen Kirschen.

**Degustationsnotiz:**

Dichtes Purpurgranat mit schwarzer Mitte. Betörender Duft nach Backpflaumen, reife Heidelbeeren sowie Amarenakonfitüre und schwarzer Pfeffer, dahinter helles Edelholz und ein Hauch Zimt. Cremige Textur mit reifen Tanninen und elegantem Gaumendruck, schwarzbeerig begleitet von dezenten Cappucino- und Schokoladennoten sowie erkaltem Früchtetee, seidiger Fluss bis ins duftige Finale. Überzeugend, nicht nur der Preises wegen.

**Passt zu:**

Eignet sich hervorragend als Begleiter zu Surf and Turf, gegrilltem Fleisch und Fisch, Baked Potato und Tex-Mex. Toll auch zu Hamburgern.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	USA
<b>Region:</b>	Washington State
<b>Produzent:</b>	Red Diamond Winery
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17/20
<b>Ausbau:</b>	16 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Syrah
<b>Artikelnummer:</b>	0343816

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Shiraz**

Washington State  
Red Diamond Winery

**Herkunft:** USA  
**Bewertung(en):** Score 17/20  
**Rebsorte(n):** 100% Syrah  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2025  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 16 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.