



2017 Shiraz Selkirk

Langhorne Creek, Bremerton Wines

Shiraz-Trinkspaß von Rebecca Willson

Beschreibung:

Das Weingut Langhorne Creek im Süden des Landes in der Nähe von Adelaide wurde von James Halliday mit der Höchstwertung von fünf Sternen ausgezeichnet. Der australische Weinpapst bezeichnet Rebecca Willson als wahre Künstlerin im Umgang mit der beliebtesten Rebsorte Australiens. Mit dem Jahrgang 2017 gelang ihr wiederholt ein märchenhafter Shiraz, der mit feinsten Aromen und betörender Frucht überzeugt. Ein Alleskönner zu einem absolut unwiderstehlichen Preis.

Degustationsnotiz:

Dunkles Purpur, reichhaltiges Bukett mit viel satter Frucht schwarzer Amarenakirschen, Brombeeren und Veilchen. Am Gaumen wie immer sehr attraktiv, vollmundig und auf Frucht fokussiert. Ein Korb schwarzer Beeren, die Tannine von seidig-samtiger Art, die Säure zurückhaltend und perfekt eingebunden. Schöne Würze, dunkle Edelschokolade, Mokka sowie dezente Röstaromen der Barriques. Dichter, konzentrierter und schlicht köstlicher Wein, der mit seiner Intensität und minutenlangem Nachhall einfach nur Spaß macht.

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
Bewertung(en):	J. Halliday 90/100
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Shiraz
Artikelnummer:	0269817

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Shiraz Selkirk

Langhorne Creek
Bremerton Wines

Herkunft:	Australien
Bewertung(en):	J. Halliday 90/100
Rebsorte(n):	100% Shiraz
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.