



## 2018 Shiraz Zephyrus

Barossa Valley, Sons of Eden

Punktesegen für den Bilderbuch-Shiraz aus Barossa

### **Beschreibung:**

Das innovative Winzerduo Ryan und Simon Cowham hat einen Barossa-Shiraz mit Kultstatus erschaffen. Mehrfach, auch für den neuen Jahrgang 2018, erhielten sie für diesen Wein von James Halliday Höchstwertungen von bis zu 96 Punkten. Halliday ist von der Gesamtleistung von "Sons of Eden" dermaßen angetan, dass er es mit fünf Sternen zu einem der besten Weingüter Australiens kürte. Wahrhaft «outstanding down under»!

### **Degustationsnotiz:**

Nahezu undurchdringliches, schwarzes Purpur, in der Nase von satter Frucht schwarzer Beeren und der typischen, umwerfend attraktiven Barossa-Würze geprägt. Am Gaumen rundum köstliche, saftig-vollmundige Shirazfrucht, viel reife Brombeere, Maulbeeren und schwarze Johannesbeeren dominieren. Perfekte Harmonie aus unbändiger Kraft und gleichzeitig Animation. Bleibt fast minutenlang am Gaumen, mit feinsten Röstaromen der französischen Barriques untermalt.

### **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.

<b>Herkunftsland:</b>	Australien
<b>Region:</b>	South-Australia
<b>Subregion:</b>	Barossa Valley
<b>Produzent:</b>	Sons of Eden
<b>Bewertung(en):</b>	J. Halliday 96/100, Parker 93/100
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2040
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Shiraz
<b>Artikelnummer:</b>	0794418

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Shiraz Zephyrus**

Barossa Valley  
Sons of Eden

<b>Herkunft:</b>	Australien
<b>Bewertung(en):</b>	J. Halliday 96/100, Parker 93/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Shiraz
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2040
<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.