



## 2014 Shiraz Remus Old Vine

Eden Valley, Sons of Eden

Spitzen-Shiraz aus uralten Rebstöcken des Eden Valley

### **Beschreibung:**

Um sich für den Remus-Verschnitt zu qualifizieren, müssen die Weinberge über 50 Jahre alt sein und nachhaltig bewirtschaftet werden.

### **Degustationsnotiz:**

Über 50 Jahre alte Rebstöcke, größtenteils entrappt und in kleinen offenen Gärbehältern eingemaischt, einige Partien mit ganzen Trauben, kalt eingeweicht, von Hand gepreßt, längere Zeit auf den Schalen, 22 Monate lang in französischen Herrliches und harmonisches Bouquets aus roten und schwarzen Früchten mit feinen Eichenaromen. Am Gaumen sowohl kraftvoll als auch feineisenreich. Perfekt gereifter mit satter Würze und verführerischer Frucht aus roten und schwarzen Kirschrüchten und seidiger Art.

### **Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

### **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>	Eden Valley
<b>Produzent:</b>	Sons of Eden
<b>Bewertung(en):</b>	J. Halliday 97/100
<b>Ausbau:</b>	22 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2036
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Shiraz
<b>Artikelnummer:</b>	0666814

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Shiraz Remus Old Vine**

Eden Valley  
Sons of Eden

<b>Herkunft:</b>	Australien
<b>Bewertung(en):</b>	J. Halliday 97/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Shiraz
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2036
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	22 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.