



## 2013 Shiraz

Washington State, Red Diamond Winery

Ein roter Diamant zum Schnäppchenpreis

**Beschreibung:**

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

**Degustationsnotiz:**

Shiraz Red Diamond. Dichtes Purpurgranat. Betörender Duft nach reifen Pflaumen, Heidelbeeren sowie Amarenakonfitüre, etwas schwarzer Pfeffer dahinter sowie helles Edelholz und ein Hauch Zimt. Cremige Textur mit reifen Tanninen und elegantem Gaumendruck, schwarzbeerig begleitet von dezenten Cappucino- und Schokoladennoten sowie erkaltetem 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.

**Herkunftsland:**

USA

**Region:**

Washington State

**Produzent:**

Red Diamond Winery

**Bewertung(en):**

Score 17.5/20

**Herstellung:**

16 Monate in Barrique

**Weinbau:**

Traditionell

**Alkoholgehalt:**

13.5 %

**Trinkreife:**

Jetzt bis 2022

**Traubensorte(n):**

85% Syrah, 11% Viognier, 2% Petite Sirah

**Originalgebinde:**

12er-Karton

**Artikelnummer:**

0343813075C7100

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Shiraz**

Washington State  
Red Diamond Winery

**Herkunft:** USA  
**Bewertung(en):** Score 17.5/20  
**Traubensorte(en):** 85% Syrah, 11% Viognier, 2% Petite Sirah  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2022  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 16 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.