



## 2020 Jekyll & Hyde

Shiraz Viognier, McLaren Vale, Hugh Hamilton

Druckvoller Shiraz vom 5-Sterne-Weingut

### **Beschreibung:**

Hugh Hamilton und seine Tochter Mary vinifizieren am Fuss der Adelaide Hills Weine, die vom «Normalen» abweichen. Vater Hugh, das schwarze Schaf der Familie, geht gerne aussergewöhnliche Wege, um seine Vision von Qualitätsweinen umzusetzen. Das Geheimnis der Komplexität und Finesse dieses Shiraz ist ein kleiner Anteil Viognier.

### **Degustationsnotiz:**

Undurchdringliches, nahezu schwarzes Purpur. Grosszügiges Bouquet satter schwarzer Beerenfrüchte wie Cassis, Brombeeren, Schwarzkirschen und eingelegte Pflaumen, dazu feinste Röstnoten, Pfeffer, dunkle Schokolade, Zimt und Lakritze. Am Gaumen nicht nur kraftvoll und komplex, sondern perfekt balanciert aufgrund der generösen Frucht, seidigen Tanninstruktur und gleichzeitigen Finesse. Ein Füllhorn schwarzer Beeren, Amarenakirsche, edler Zartbitterschokolade, Zedernholz, zart rauchige Nuancen und gerösteten Nüsse. Fruchtdruck und Länge, bleibt minutenlang am Gaumen.

### **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>	Mc Laren Vale
<b>Produzent:</b>	Hugh Hamilton
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2034
<b>Rebsorte(n):</b>	95% Shiraz, 5% Viognier
<b>Artikelnummer:</b>	0734320

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Jekyll & Hyde**

Shiraz Viognier  
McLaren Vale  
Hugh Hamilton

<b>Herkunft:</b>	Australien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	95% Shiraz, 5% Viognier
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2034
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<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.