



2019 Shiraz Black Blood III

Black Sheep Vineyard, McLaren Vale, Hugh Hamilton

Die schwarzen Schafe aus Australien

Beschreibung:

Das Weingut zählt mit 180 Jahren zu den ältesten Australiens und ist zugleich eines der modernsten seiner Art. Hugh Hamilton und seine Tochter Mary vinifizieren am Fuss der Adelaide Hills einzigartige Weine. Eine Besonderheit ist zudem, dass alle Weine die Namen von Schafen der Familie Hamilton tragen.

Degustationsnotiz:

Beeindruckendes, undurchdringliches Purpur, im Bouquet großzügig, offen, mit einem Korb schwarzer Beeren, Eukalyptus, Gewürzen, Pfeffer und subtilen Röstnoten aus den Holzfässern. Am Gaumen perfekter Mix aus südlicher Fülle, Kraft, Nachhaltigkeit gepaart mit intensiver Frucht der uralten Reben der besten Blocks, aus dem dieser Top-Shiraz stammt. Brombeeren, Maulbeeren, Schwarzkirschen, schwarze Johannisbeeren, die von einer umwerfenden Würze, Zartbitterschokolade und feinsten Vanille ummantelt werden. Langes Finale mit edlen, perfekt integrierten Tanninen und superber Struktur und Länge.

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.

Herkunftsland:	Australien
Region:	South-Australia
Subregion:	Mc Laren Vale
Produzent:	Hugh Hamilton
Bewertung(en):	J. Halliday 95/100, Score 19/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Rebsorte(n):	100% Shiraz
Artikelnummer:	0731719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Shiraz Black Blood III

Black Sheep Vineyard
McLaren Vale
Hugh Hamilton

Herkunft: Australien
Bewertung(en): J. Halliday 95/100, Score 19/20
Rebsorte(n): 100% Shiraz
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.