



2021 Tamblyn

Cabernet Shiraz Malbec Merlot, Langhorne Creek, Bremerton Wines

Von einem der renommiertesten Weingu?ter Australiens

Beschreibung:

Der Name erinnert an die englischen Vorfahren der Familie Bremerton – der Tamblyn ist ein unkomplizierter Roter mit der Kraft des Cabernet, abgerundet von Shiraz, Merlot und Malbec. Tiefrot, fast schwarz steht er im Glas, dem ein feiner Duft nach Pflaume und Cassis entsteigt, am Gaumen sehr präsente Frucht, seidige Tannine, ein Hauch Minze und Zartbitterschokolade, harmonisch bis ins lange Finale. Macht so richtig Lust aufs zweite Glas – grossartige Visitenkarte von „Chief Winemaker“ Rebecca Wilson.

Degustationsnotiz:

Kräftiges Purpurrot mit rubinroten Reflexen. In der Nase sowie am Gaumen viel reife schwarze Beerenfrüchte zeigend: Brom- und Heidelbeeren, eingelegte Pflaumen, Zedernholz und andere Edelhölzer. Viel Saft und vollmundige Frucht, samtige, perfekt eingebundene, reife Tannine. Bleibt trotz der enormen Dichte und Konzentration jederzeit frisch. Rebeccas Tamblyn bietet sehr viel guten Wein fürs Geld.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Grilladen aller Art, warmen Fleischpasteten und Pasta mit Ragout. Ebenso passend zu Tex-Mex und Pizza.

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:

Langhorne Creek

Produzent:

Bremerton

Bewertung(en):

J. Halliday 90/100, Score 18/20

Ausbau:

18 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2032

Rebsorte(n):

45% Cabernet Sauvignon, 40% Shiraz, 8% Malbec, 7% Merlot

Artikelnummer:

0126521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Tamblyn

Cabernet Shiraz Malbec Merlot
Langhorne Creek
Bremerton Wines

Herkunft: Australien
Bewertung(en): J. Halliday 90/100, Score 18/20
Rebsorte(n): 45% Cabernet Sauvignon, 40% Shiraz, 8%
Malbec, 7% Merlot
Trinkreife: Jetzt bis 2032
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.