



2019 Shiraz Zephyrus

Barossa Valley, Sons of Eden

Uno Shiraz da antologia da una tenuta a 5 stelle

Descrizione del vino:

La coppia di viticoltori altamente innovativi composta da Ryan e Simon Cowham ha creato uno Shiraz di culto. Grazie alla loro notevole abilità, i loro vini esprimono perfettamente il tipico fruttato della Barossa. In diverse occasioni, hanno ricevuto punteggi eccellenti per Zephyrus da James Halliday. Il critico più famoso d'Australia è talmente convinto del lavoro della tenuta Sons of Eden da averle assegnato cinque stelle, classificandola tra le migliori d'Australia.

Nota di degustazione:

Porpora intenso. Il naso è dominato da bacche scure, prugne, more, violette, liquirizia e cioccolato cremoso. Al palato, offre le tipiche spezie della Barossa, un superbo e vellutato frutto di shiraz, una consistenza cremosa e densa e tannini setosi ed eleganti. Viene subito voglia di mordere le more e altri frutti deliziosi e golosi. Equilibrio quasi perfetto tra potenza pura e freschezza, finale lungo e persistente per diversi minuti.

Abbinamenti:

Si consiglia di abbinare questo vino a formaggi corposi, arrostiti di manzo, piatti alla griglia e agnello in tutte le sue forme. Lo si apprezzerà anche con selvaggina e brasati.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Australia
Regione:	Australia Meridionale
Sottoregione:	Barossa Valley
Produttore:	Sons of Eden
Valutazioni:	J. Halliday 97/100, Score 19/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2041
Varietà d'uva:	100% Shiraz
Numero di articolo:	0794419

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Shiraz Zephyrus

Barossa Valley
Sons of Eden

Origine:	Australia
Valutazioni:	J. Halliday 97/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Shiraz
Maturità:	fino a 2041
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.