



2016 Shiraz Zephyrus

Barossa Valley, Sons of Eden

Aus dem Garten Eden

Descrizione del vino:

Das innovative Winzerduo Ryan und Simon Cowham des Weinguts Sons of Eden hat einen Barossa-Shiraz mit Kultstatus geschaffen. Sie erhielten bereits für den Jahrgang 2014 die Höchstwertung von 96 Punkten von James Halliday. Der 2016er-Jahrgang konnte zum wiederholten Mal die 96 Halliday-Punkte gewinnen. Ein grossartiger, überragender Jahrgang, der hohe Begehrlichkeiten weckt.

Nota di degustazione:

Tintenfarben, würziger Duft wilder Beeren und getrockneter Frühlingskräuter. Im Mund mit umwerfender, voller und intensiver Frucht und Barossa-Würze. Superbe samtige Frucht, saftig-cremige Textur, die Tannine von seidig-nobler Art. Man spürt mit jedem Schluck nahezu jede einzelne Brombeere, schwarze Johannesbeere oder Heidelbeere – so köstlich wurden sie eingefangen. Fast vollendete Balance aus unbändiger Kraft und Frische, bleibt im Finale fast minutenlang am Gaumen. Ein völlig überzeugender Spaßwein auf höchstem Level und ganz großes Kino aus Down Under!

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu reifem Käse, Roastbeef, Gegrilltem sowie Lamm in allen Variationen. Geniessen Sie ihn auch zu Wild- und Schmorgerichten.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Australia
Regione:	Australia Meridionale
Sottoregione:	Barossa Valley
Produttore:	Sons of Eden
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2038
Varietà d'uva:	100% Shiraz
Numero di articolo:	0794416

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Shiraz Zephyrus

Barossa Valley
Sons of Eden

Origine: Australia
Valutazioni: Score 19/20
Varietà d'uva: 100% Shiraz
Maturità: Jetzt bis 2038
Viticultura: Tradizionale
Vinificazione: 18 Monate in Barrique
Gradazione alcolica: 14.5 %

Servizio: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.