



2015 Shiraz Remus Old Vine

Eden Valley, Sons of Eden

James Halliday gli attribuisce regolarmente il massimo dei voti.

Descrizione del vino:

Per il blend Remus, le viti devono avere più di 50 anni e devono essere coltivate secondo pratiche sostenibili.

Nota di degustazione:

Viola intenso, quasi nero. Un bouquet lussureggiante che ricorda le more e il ribes nero, arricchito da delicate e complesse sfumature speziate. Al palato ha una classe senza precedenti, con un'esplosione di frutta matura meravigliosamente completata dagli aromi tostati delle botti francesi in cui il vino è stato maturato per 22 mesi. I tannini setosi possono solo essere descritti come perfetti. Complesso e di grande finezza, questo Syrah rimane a lungo sul palato e si colloca nel novero dei grandi!

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

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:	Valle dell'Eden
Produttore:	Sons of Eden
Valutazioni:	J. Halliday 96/100, James Suckling 95/100, Parker 94/100, Score 19.5/20
Vinificazione:	20 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2042
Varietà d'uva:	100% Shiraz
Numero di articolo:	0666815

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Shiraz Remus Old Vine

Eden Valley
Sons of Eden

Origine:	Australia
Valutazioni:	J. Halliday 96/100, James Suckling 95/100, Parker 94/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	100% Shiraz
Maturità:	fino a 2042
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	20 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.