

Thorn Clarke

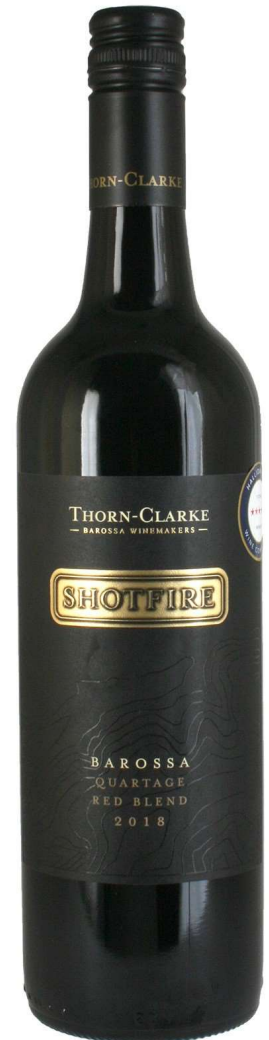
Shotfire Quartage



Anbaugebiet: Australien - Barossa Valley

Jahrgang:	2018	Geschmack:	trocken
Alkohol:	14,5 % vol.	Verschluss:	Schraube
Säure:	3,57 g/l	Inhalt:	0,75 Liter
Restzucker:	0,6 g/l		
Allergene:	Enthält Sulfite		
Rebsorte:	47% Cabernet Sauvignon, 23% Malbec, 20% Cabernet Franc, 10% Merlot		
Importeur:	H. M. Witt & Co. GmbH, Julius-Faucher-Str. 32, 28307 Bremen, Deutschland		

VEGAN



Empfehlung:

Idealer Begleiter zu würzigen Fleischgerichten und kräftigem Käse.

„Tiefdunkler, violetter Farbton. Bouquet von Waldbeeren und Würznoten. Stoffig und komplex am Gaumen mit einer frischen Säure. Mittellanger Nachhall mit Aromen von schwarzen Beeren und einem Hauch Kakao.“

Ernte / Herstellung:

Die Erntezeit liegt Ende April, Anfang Mai. Es werden nur vollreife Trauben gelesen. Gesteuertes Kühlgährverfahren, Filtration, Stabilisation. Anschließend wird der Wein zu 85% in französische und zu 15% in amerikanische Eichenfässer gefüllt. Dort reift er für 18 Monate.

Weinerzeuger:

Die Weinfelder liegen im Barossa Valley. Auf einer Fläche von 264 ha werden hier die Trauben angebaut. Ideale Bodenbedingungen und ein hervorragendes Klima bringen seit jeher die Besten Weine Australiens hervor.

Art.-Nr.: 03230-18

