

Thorn Clarke

Shotfire GSM DOPPELMAGNUM in Holzkiste



Anbaugebiet: Australien - Barossa Valley

Jahrgang: **2020** Geschmack: **trocken**

Alkohol: 14,5 % vol. Verschluss: Korken

Säure: 3,65 g/l Inhalt: 3,00 Liter

Restzucker: 2,76 g/l

Allergene: Enthält Sulfite

Rebsorte: 51% Grenache, 39% Shiraz, 10% Mourvedre

Importeur: H. M. Witt & Co. GmbH, Julius-Faucher-Str. 32, 28307 Bremen, Deutschland

VEGAN



Empfehlung:

Ein einfach leckerer Wein für den besonderen Moment!

"Hellrote Farbe mit violetten Reflexen am Rand des Glases. In der Nase reife Pflaume, Maulbeere und weißer Pfeffer. Am Gaumen lebendig mit Geschmack nach Kirsche und Waldfrüchten. Sehr saftig mit langen, samtigen Tanninen.

Ernte / Herstellung:

Die Erntezeit liegt Ende März, Anfang April. Es werden nur vollreife Trauben gelesen. Jede Sorte wird separat in einzelnen Tonnen fermentiert.

Gesteuertes Kühlgährverfahren Filtration, Stabilisation.

Während der Grenache über eine Dauer von 10 Tagen zwei mal täglich umgeschichtet wird, wird sowohl der Shiraz wie auch der Mourvedre 7 Tage lang umgepumpt. Der Fermentationstemperatur beträgt hier 22° bis 25°. Die Weine lagern danach in 10% neuen und der Rest in 10 Jahre alten "Hogsheads" (300 Liter Holzfässer). Hier reifen Sie für 18 Monate bevor der Wein finalisiert wird.

Weinerzeuger:

Die Weinfelder liegen im Barossa Valley.

Auf einer Fläche von 24 ha werden hier die Reben angebaut und sind Teil der größten Flächen des Barossa Tals.

Ideale Klimabedingungen und ein hervorragendes Klima bringen schon seit je her die Besten Weine Australiens hervor.

Art.-Nr.: 03244-20