



**LAND:**  
Australien

**OMRÅDE:**  
Barossa

**DRUETYPE:**

**LAGRING:**  
Store fade

**SERVERING:**  
14-16 °C

**GEMMEPOTENTIALE:**  
2018-2025

**ALKOHOL:**  
14 %

**VELEGNET TIL:**  
Lam Oksekød

## GSM 2016, SCHWARZ WINE CO.

Lavet på 56 % Grenache (fra Stockwell, Marananga og Vine Vale), 32 % Shiraz (fra Bethany og Koonunga) og 12 % Mataro (Mourvèdre - fra Moppa, Vine Vale og Light Pass). Gæret naturligt med op til 15 % hele klaser, der er trådt ved slutningen af gæringen, modnet på store fade og tank og flasket uden filtrering.

Krydret og intens duft domineret af moden blomme og, hindbær og brombær. Fyldig, frugtig og med faste, men modne tanniner - lang eftersmag med fine elementer af røde bær og sort peber.

Herlig, drikkevenlig vin, der går godt til stegte, grillede eller braiserede kødretter.

**Læs mere om producenten på [Bichel.dk](http://Bichel.dk)**