



LAND:
Australien

OMRÅDE:
Barossa

DRUETYPE:

LAGRING:
Små fade

SERVERING:
14-16 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2017-2027

ALKOHOL:
14 %

VELEGNET TIL:
Lam Oksekød

SHIRAZ 2015, SCHWARZ WINE CO.

Lavet på Syrah blandet med 2 % Mataro, gæret naturligt med 10 % hele klaser, lagret delvist på nye fade og flasket uden filtrering. Frugten kommer fra 13 forskellige marker i Bethany, Vine Vale, Moppa, Stonewell, Eden Valley og Marananga.

Frisk og tæt duft af viol, brombær og blåbær med en anelse vanilie. Smagen er fyldig, men med en god friskhed, modne tanniner og god frugtighed - lang eftersmag.

Til okse eller lammekød - gerne med tæt sauce.

Læs mere om producenten på Bichel.dk