



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2014er Barossa Vines Shiraz

Grant Burge Barossa Valley

Artikelnummer	850000-2014
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	14 %
Farbe	rot
Temperatur	16 °C
Enthält:	Enthält Sulfite
Anbaugebiet	Barossa Valley Das Barossa Valley gilt als der Ursprung der australischen Weinwirtschaft. Schlesische Siedler legten den Grundstein für den Weinanbau. Heute sind einige der begehrtesten Weinerzeuger dort ansässig.
Klassifikation	Wine of Origin
Jahrgang	2014
Rebsorte	Syrah in Australien Shiraz genannt! Sie ist die große Kultrebe aus dem nördlichen Rhôneetal, die weltweit Ihre Anhänger gefunden hat. In Australien ist sie zur meistangebauten Rebsorte des Kontinents avanciert (25%!) und findet in diesen Breiten ideale Wachstumsbedingungen.
Erzeuger	Grant Burge Die Geschichte von Grant Burge, lässt sich bis ins 19. Jahrhundert zurückverfolgen lässt. Im Jahr 1855 siedelten John Burge, seine Ehefrau und seine zwei Söhne nach Barossa, ein wunderschönes und fruchtbares Tal im Süden von Australien. Das Klima ist mediterran mit trockenen Sommern und milden Wintern. John arbeitete als Winzer auf dem Hillside Weingut, in der Familie Burge hat die Leidenschaft und die Liebe zu Wein eine lange Tradition. Sein größtes Ziel war es, irgendwann selbst Inhaber eines Weingutes zu werden. Diese Traum konnte er sich 1988 erfüllen und gründete sein eigenes Weingut. Heute zählt der Betrieb zu den bekanntesten australischen Weingütern und die von ihm produzierten Weine gehören national sowie international zweifellos in die Top-Liga. Mit langjähriger Erfahrung und Leidenschaft, zwischen Tradition und Innovation, bewirtschaftet er seine Weinberge, die er als Wiege eines jeden guten Weines betrachtet. Die günstigen Voraussetzungen von Boden und Klima, aber auch der Einsatz von modernen Technologien und die langjährige Erfahrung ermöglicht die Herstellung von einzigartigen Weinen.
Beschreibung	Sattes dunkelrot mit violetten Komplexen. In der Nase ein verführerischer Duft nach reifen Brombeeren, Blaubeeren, Noten von gerösteten Mandeln, Zimt und Kakao. Am Gaumen viel Saft, kraftvoll mit weichen Tanninen und mittlerem Körper.
Empfehlung	Gut temperiert auf 16-18 Grad Celsius ist dieser Wein ein toller Begleiter zu nahezu allen Fleischgerichten mit dunkler, kräftiger Soße. Wie Rumpsteak mit Pfeffersoße oder ein würziges Wildgulasch. Genießen Sie den Wein bis 2022.
Bewertung	95 Punkte - James Halliday Wine Companion 2017

Stand 25.07.2019. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de