



Ruoka:

Tuotenro: 8410216

Viivakoodi:

Tilavuus: 0,75 l

Alkoholi:

Laatikkokoko: 6 pullo(a)

Hangin' Snakes Shiraz 2019

Punaviini, Vegan / Rypäleet: Shiraz, Viognier

21.95 €

Kuvaus

Syvän rubiinipunainen, purppuraisin reunuksin. Tuoksu pehmeän kukkainen, orvokkia, kesän marjoja ja hitunen persikkaa, pippurisuutta sekä yrttejä. Maku kypsän mausteinen, täyteläisen marjaisa, keskipitkän maun tasapainottavat pehmeät ja samettiset tanniinit luoden samalla viinille kauniin rakenteen. Makea ja mausteinen jälkimaku luo mehukkaan kokonaisuuden. Käymisen jälkeen viiniä on kypsytetty ranskalaisissa sekä amerikkalaisissa tammitynnyreissä vielä 15 kuukauden ajan.

Ruokasuositus: Grillattu barbeque, paahdettu possu ja lammas. Rypäleet: 98% Shiraz ja 2% Viognier .

Tuottaja

Langmeil Winery

Jokainen Langmeilin viini heijastaa Barossan alueen erityisiä tunnusmerkkejä. Nämä Etelä-Australiasta tulevat viinit on tehty yksilöllisyydellä, laadulla ja tyyllillä. Nykyään Lindnerin perheen omistaman Langmeilin viinitilan historia ulottuu vuoteen 1842, jolloin yksi ensimmäisistä saksalaisista maahanmuuttajista, Christian Auricht pakeni kotimaansa Preussin uskonnollisia vainoja ja perusti tilan. Aurichtin perintö säilyy nykyään sekä huolellisesti kunnostetussa päärakennuksessa että viinitarhassa nimeltä ”The Freedom”, jonka Auricht istutti vuonna 1843. Tämän tarhan uskotaan olevan vanhin säilynyt shiraz-viinitarha maailmassa. Langmeilin viininvalmistaja Paul Lindner on yksi uuden ajan loistavista, nousevista tähdistä. Paulin intohimona viininvalmistuksessa on aina ollut vanhan ja uuden maailman tekniikoiden yhdistäminen, minimaalinen käsittely ja luonnolliseen käymisprosessiin puuttuminen. Näin voidaan varmistaa rypäleen potentiaalin hyödyntäminen täydellisesti.

”Langmeil Winery is one of Barossa’s best, and a Shiraz specialist.” Ronn Wiegand, MS & MW