Magill Estate 2016

CHF 149.00 | 10 cl = CHF 19.87

Erstmals 1983 vinifiziert, zeigt der Magill Estate Shiraz eleganten, mittelgewichtigen Stil mit samtiger Textur und feinen Tanninen, gereift sowohl in französischer als auch amerikanischer Eiche. Er ist ein geschmeidiger, zeitgemässer Wein, und wird doch auf dem traditionellen Weg im 170 Jahre alten Weingut hergestellt: mit Handlese, in offenen Gärbottichen vinifiziert und mit Korbpresse für die Fertigstellung der Fermentation in Fässern gepresst. Dichtes Dunkelviolett im Glas. Ganz anders ... Alles in allem ein sehr ansprechender und andersartiger Shiraz! Man entdeckt Tomaten, Blutorange und Cola. Aromen nach getrockneten Blumen (Veilchen, Narzisse) machen weiter neugierig. Die Eiche präsentiert sich in Form von Rosen-, Sandel- und Zedernholz. Dazu kommen dann noch gegerbtes Leder und Gewürznelken. Saftig, frisch, elegant im Gaumen. Ein Aromenspiel aus verschiedenen Zitrusfrüchten (Blutorange, Kumquat, Mandarine) sowie roten Johannisbeeren und rotem Lakritz durchzogen von einer frischen Säure (Preiselbeeren) und geschmeidigen Tanninen.

Produzent	Penfolds
Kategorie	Rotwein
Land	Australien
Region	Südaustralien
Jahrgang	2016
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.5 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2031
Traubensorten	Shiraz
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	403466
Passt zu	Lamm, Pilzen, Schmorgerichten
Bewertungen	Robert Parker 96/100

Vinifikation

Die Trauben, die aus dem originalen Magill Weinberg am Rande von Adelaides östlichen Vororten (nur acht Kilometer vom Cityzentrum) stammen, werden direkt im Original Penfolds Magill Weingut, gegründet 1844, gelesen, fermentiert und ausgebaut.

Geschichte

Der Magill Estate Shiraz aus einem einzelnen Weinberg ist gänzlich verbunden mit den Anfängen von Penfolds.