

Produktpass

Crooked Mick Shiraz

Qualia Wines

Artikelnummer:	796333
Rebsorte:	Shiraz
Geschmack:	Trocken
Region:	Südaustralien
Alkohol:	14 % Vol.
Restzucker:	4,0 g/L
Säure:	6,0 g/L
Ausbau:	Eichenholzfässer / 6 Monate
Trinktemperatur:	15 - 17 Grad
Speisenempfehlung:	Rotem Fleisch, BBQ Abend, Tapas

Expertise:

Dunkles Rot. In der Nase intensive Aromen von Waldbeeren mit Pfeffer und einem Hauch Eiche. Am Gaumen reife Pflaumen und Beeren, die leichte Eichennote unterstützen. Ein Wein mit einem langen Finale und sanften Tanninen.

Geschichte:

Crooked Mick = Der Krumme Mick

Crooked Mick ist eine überlebensgroße Figur aus den früheren australischen Geschichten und Märchen. Er war ein vielseitiger Riese, unglaublich stark und mit einem unstillbaren Appetit. Er konnte Schafe schneller schneiden als jeder andere, Krokodile auf den Mond treten, Berge versetzen und angeblich alles 100-mal besser machen als andere. Es gibt Tausende Geschichten über Crooked Mick und es kommen immer noch neue hinzu....

Und genau das spiegelt unser neuer Shiraz wider! Er nimmt dich mit auf eine Reise.

Die Trauben für diesen Shiraz werden nur nachts geerntet, damit die gesunden Trauben am Tage nicht der Hitze ausgesetzt sind.

Die Trauben werden schonend gepresst, sodass die intensive Farbe und weiche Tannine ihren unverwechselbaren Charakter behalten. Nach der Pressung ruht der Wein 3 Wochen, ehe er für 6 Monate in leicht benutzten Eichenfässern reift.

