



Yalumba Wild Ferment Barossa Shiraz

Omschrijving

Deze Shiraz heeft een dieprode kleur met een uitgebreid pakket aan geuren van rabarber, bes, cheesecake, geleï en jam, nootmuskaat en kaneel gevolgd door rozijn en kers. Daarnaast leiden de rokerigheid en zoete kruiden naar zachte tannines.

Druivenras(sen)

Shiraz

Vinificatie

De druiven worden handmatig geplukt en geselecteerd. Spontane vergisting onder gecontroleerde temperatuur. Daarna rijping gedurende 8 maanden op Amerikaanse en Hongaarse eikenhouten vaten.

Herkomst

De druiven komen uit de Barossa in Zuid-Australië.

Eettips

Geniet van deze Shiraz met varkensworstjes, gekarameliseerde rode ui of bospaddenstoelen op een spies met kruiden en zwarte peper.

Serie uitleg

De Wild Ferments van Yalumba zijn de essentie van de wijngaard en de weerspiegeling van de verscheidenheid. Het zijn wijnen met een eigen karakter, gemaakt met minimale interventie met de natuur. Ze zijn met overtuiging en zorg gemaakt; 'the wild in the air'.

Aanvullende informatie

Artikelnummer:	0459480
Wijnsoort:	Rode wijnen
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	14,5
Jaar:	2019
Land:	Australië
Streek:	South Australia
Appellatie:	South Australia
Wijnhuis:	Yalumba