



**LAND:**  
Australien

**OMRÅDE:**  
Barossa

**DRUETYPE:**

**LAGRING:**  
Små fade

**SERVERING:**  
15-17 °C

**GEMMEPOTENTIALE:**  
2017-2032

**ALKOHOL:**  
14,5 %

**VELEGNET TIL:**  
Lam Løbende vildt Oksekød

## THE SCHILLER SHIRAZ 2015, SCHWARZ WINE CO.

Historisk vin selv om Jason Schwarz kun har lavet vinen i to årgange. Lavet på 100 % Shiraz fra en mark plantet af Carl August Otto Schiller i 1881 - dvs. 134 år gamle stokke. Fuld afstilkning, naturlig gæring og godt et års lagring på 50 % nye fade. De 400 planter giver ca 1400 flasker vin, så der er virkelig tale om en ekstremt lille produktion.

Stor intensitet i både duft og smag. Tætpakket med noter af kirsebær, lakrids, ingefær, peber og kanel. Flot struktureret med en fantastisk friskhed i den store koncentration - elegante tanniner og meget, meget lang eftersmag. Stor oplevelse.

Til de bedste retter med oksekød, lam eller vildt!

**Læs mere om producenten på [Bichel.dk](http://Bichel.dk)**