



LAND:
Australien

OMRÅDE:
Barossa

DRUETYPE:

LAGRING:
Små fade

SERVERING:
14-16 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2018-2033

ALKOHOL:
14 %

VELEGNET TIL:
Lam Løbende vildt Oksekød

NITSCHKE BLOCK SHIRAZ 2016, SCHWARZ WINE CO.

Den oprindelige Schwarz vin - fra en mark plantet af Jasons forældre i 1968 - altid kun bearbejdet i hånden og aldrig kunstvandet. Vinen er gæret naturligt delvist emd hele klaser og flasket uden klaring eller filtrering.

Tæt violet farve og intens aroma af brombær, hindbær, mynte, vanilie, peber og tørret ingefær. Fyldig og saftig smag balanceret af god friskhed - faste, modne tanniner og en lang eftersmag.

Til kraftige retter med kød - om sommeren afkølet til en velhængt, grillet steak.

Læs mere om producenten på Bichel.dk