



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2016er Abednego Grenache Shiraz Mourvèdre

Grant Burge South Australia

Artikelnummer	850052-2016
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	14 % vol.
Farbe	rot
Temperatur	16°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	South Australia Die Anbauzone South Australia konzentriert sich auf die Gegend um Adelaide und das Tal des Murray Rivers. Sie macht heute fast 50% der gesamten australischen Anbaufläche aus. Innerhalb dieser Zone gilt das Barossa Valley als "Premier wine region".
Region	Barossa Valley Das Barossa Valley gilt als der Ursprung der australischen Weinwirtschaft. Schlesische Siedler legten den Grundstein für den Weinanbau. Heute sind einige der begehrtesten Weinerzeuger dort ansässig.
Klassifikation	Wine of Origin
Jahrgang	2016
Rebsorte	Grenache, Syrah, Mourvèdre
Erzeuger	Grant Burge Die Geschichte von Grant Burge, lässt sich bis ins 19. Jahrhundert zurückverfolgen lässt. Im Jahr 1855 siedelten John Burge, seine Ehefrau und seine zwei Söhne nach Barossa, ein wunderschönes und fruchtbares Tal im Süden von Australien. Das Klima ist mediterran mit trockenen Sommern und milden Wintern. John arbeitete als Winzer auf dem Hillside Weingut, in der Familie Burge hat die Leidenschaft und die Liebe zu Wein eine lange Tradition. Sein größtes Ziel war es, irgendwann selbst Inhaber eines Weingutes zu werden. Diese Traum konnte er sich 1988 erfüllen und gründete sein eigenes Weingut. Heute zählt der Betrieb zu den bekanntesten australischen Weingütern und die von ihm produzierten Weine gehören national sowie international zweifellos in die Top-Liga. Mit langjähriger Erfahrung und Leidenschaft, zwischen Tradition und Innovation, bewirtschaftet er seine Weinberge, die er als Wiege eines jeden guten Weines betrachtet. Die günstigen Voraussetzungen von Boden und Klima, aber auch der Einsatz von modernen Technologien und die langjährige Erfahrung ermöglicht die Herstellung von einzigartigen Weinen.
Beschreibung	Intensives, tiefes und dunkles Karminrot. Komplexes Bouquet mit Aromen, die von schwarzem Pfeffer über Maulbeere und Preiselbeere bis hin zu Zitronenquark reichen. Im Hintergrund sind Noten von Potpourri und Orangenschalen wahrnehmbar. Am Gaumen zeigt sich eine wunderbare Eleganz und Komplexität, die von Granatapfel-, Preiselbeer- und Himbeerkomplexen mit Anklängen an rote Früchte geprägt ist. Schöne feste Tannine und anmutiger, langer Abgang.
Empfehlung	Dekantiert bei 16°C servieren. Ausgezeichnet zu Pasta, Rind oder Lammfleisch.

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de
Web www.Schlumberger.de