

## 2020er GB Reserve Shiraz

### Grant Burge South Australia



<b>Artikelnummer</b>	850002-2020
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	6
<b>Ausbau</b>	Edelstahltank
<b>Alkohol</b>	14 % vol.
<b>Restzucker</b>	3,9 g/l
<b>Säure</b>	5 g/l
<b>Farbe</b>	rot
<b>Temperatur</b>	16-18°C
<b>Enthält:</b>	Sulfite , Milchprotein, Albumin aus Ei, Lysozym aus Ei, Eiprotein, Schwefeldioxid, Milch, Milchprodukt, Ei, Eiprodukt

<b>Anbaugebiet</b>	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".
<b>Klassifikation</b>	Wine of Origin
<b>Jahrgang</b>	2020
<b>Rebsorte</b>	94,5% Shiraz, 2% Chardonnay, 3,5% andere
<b>Erzeuger</b>	<p>Grant Burge</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
<b>Beschreibung</b>	Purpurrote Farbe im Glas. Das Bouquet verströmt Aromen reifer Pflaumen, Vanille und Würze. Am Gaumen finden sich diese Aromenausprägungen wieder und werden von runden Tanninen sowie erstaunlicher Kraft begleitet.
<b>Empfehlung</b>	Servieren Sie diesen Wein bei 16-18 Grad Celsius. Passt sehr gut zu Steaks, Lammschulter oder gegarten Gerichten. Wir empfehlen, diesen Wein bis 2024 zu genießen.