

Technische Fiche

Naam: Wolf Blass Yellow Label Shiraz

Druivensoorten: 100% Shiraz

Regio & land: Zuid Australië, Australië

Producent: Wolf Blass

Inhoudsmaat: 75 cl

Alcoholpercentage: 13,5%

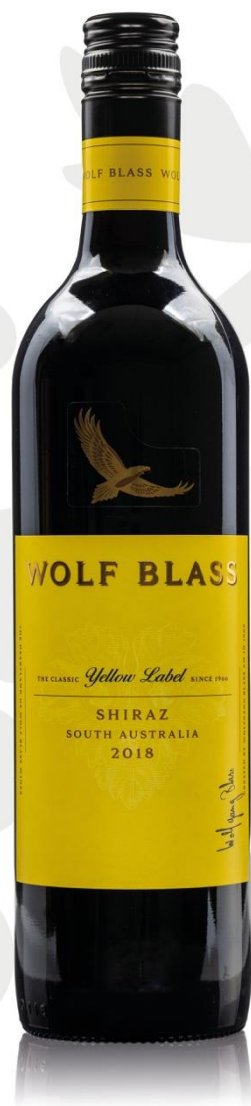
Serveertemperatuur: 14 °C - 16 °C

Foodpairing:

Blauwe schimmelkazen (Roquefort or gorgonzola), gegrild varkensvlees met rozemarijn, look of oregano, zacht gegaard lamsvlees, stoofvlees en entrecôte.

Informatie over de producent:

De geschiedenis van Wolf Blass leest als een roman over een man met een wilskracht, visie, passie en een tomeloze ambitie. Wanneer de 27 jarige Duitser, Wolf Blass, als jonge oenoloog in 1961 in Australië aankomt moet hij de eerste jaren genoeg nemen met slecht betaalde baantjes als "freelance" adviseur voor verschillende wijnbedrijven alvorens "winemaker" te worden voor United Distillers. In 1973 start hij zijn eigen bedrijf op, Wolf Blass Wines International, met slechts 2 000 \$ startkapitaal en een wijngaard van 1 ha. Vandaag is Wolf Blass het meest gelauwerde wijnbedrijf van Australië met een indrukwekkende prijzenkast waaronder de nooit geëvenaarde serie van vier "Jimmy Watson Trophies" (beste Australische rode wijn producent), twee verkiezingen als "International Winemaker of the Year" op de IWSC in Londen en meer dan 3 000 andere onderscheidingen en trofeeën. De stijl van de Wolf Blass wijnen is over al die jaren altijd uniek en herkenbaar geweest: Zuivere en levendige fruitaroma's gecombineerd met een zacht en afgerond pallet met goed geïntegreerde tannines en een lang nazinderende smaak.



Informatie over de wijn:

Monocépage van de shirazdruif met een diepe kersenrode kleur en een rijke geconcentreerde fruitige neus van kersen, bessen en frambozen verweven met kruidige toetsen van peper en kruidnagel. De helft van de batch wordt enkele maanden opgevoed in Amerikaanse eiken vaten. Vlot in aanzet met zachte looistoffen, een subtiele eiksmak en opnieuw veel bessenfruit op de tong. Superfruitige lange finish!