

ESTATE VINEYARD SHIRAZ

GIACONDA - VICTORIA, AUSTRALIEN

Giaconda



Ein Shiraz der eher an elegante Syrah-Weine denken lässt. Bis zu 40 % Neuholzanteil, den man allerdings kaum spürt, weil er top eingebunden ist. Der Stil von Giaconda ist immer frisch, eher kühl und elegant. In der Nase finden sich Aromen wie schwarzer Pfeffer, Olive, Rauchnoten, Veilchen, süßsauer eingelegte Zwetschgen und Unterholz. Am Gaumen staubig-mineralisch, rund, weich und saftig mit einem irren Geschmack von dunklen Beerenfrüchten und exotischen Gewürz wie „Chinesische Five Spice“. Das ist nicht der typische, schwergewichtig-vollfruchtige Aussie-Shiraz, das ist Giaconda-Shiraz. Ein Klasse für sich.

ANBAUGEBIET Beechworth, Victoria	CHARAKTER Fruchtig, frisch, würzig	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 7 - 20 Jahre
APPELLATION Wine of Australia	HÖHE ÜBER NN 400 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Giaconda - 30McClay Road - Beechworth, Victoria 3747 - Australia	EMPFOHLENES TRINKGLAS Bordeaux- oder Universalglas
KLIMA Gemäßigt kontinental mit alpinem Einfluss	ZERTIFIZIERUNG Ohne Zertifikat	FERMENTATION Teileweise entrappt; Spontane Gärung im Zementtank mit natürlichen Hefekulturen	KARAFFIEREN Ja
BODEN Kieselhaltiger Ton und Granit	REBSORTE 100% Shiraz	AUSBAU 20-24 Monate in neuen (40%) und gebrauchten Barriques. Ohne Filtration und mit minimaler Schwefelzugabe abgefüllt.	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16- 18°C



Entscheidungen, die intuitiv und aus dem Bauch heraus getroffen werden, sind meistens die besten. So war es mehr als großes Glück als der Ingenieur Rick Kinzbrunner 1982 seine ersten Rebstöcke am Fuße der nordöstlichen „Viktorianischen Alpen“ in Beechworth anpflanzte. Niemand konnte sagen, ob das die richtige Wahl war. Heute sind über 30 Weingüter in der Region, aber durch Rick kam Beechworth erst auf die Landkarte. Angelockt von seinem Erfolg kamen noch mehr Produzenten in das Gebiet mit seinem relativ moderaten Klima und den verwitterten Granit oder Tonböden. Beechworth genießt einen exzellenten Ruf in der australischen Weinwelt... Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.