

**Nazwa** Chateau Reynella Shiraz**Producent** Chateau Reynella**Kraj** Australia**Region** McLaren Vale**Rocznik** 2008**Kolor** czerwone**Rodzaj** wytrawne**Szczep** 100% Shiraz**Zawartość alkoholu** 14.00%**Pojemność** 75 cl**Aromat** dojrzałych śliwek, borówek amerykańskich z nutami suszonych ziół i ciemnej czekolady harmonijnie przemieszanych z nutami ostrych przypraw i dębu.**Barwa** głęboka fioletowo-czerwona barwa z jasno purpurowymi odcieniami**Smak** gęsty, wręcz kremisty, bardzo złożony i wielowarstwowy. Wspaniale współgrają ze sobą ostrość i słodycz trwałem eleganckie lecz nienarzucające się tanin - to wszystko daje długi, wyrafinowany finisz**Sugestie podawania** do serów, do grillowanego mięsa, do mięsa wieprzowego, do mięsa wołowego,**Cena za sztukę** 99,00 PLN ~~113.50 PLN~~**Cena za 6szt w kartonie** 564,30 PLN (po 5% upuście)**Cena za 12szt w kartonie** 1188,00 PLN (po 0% upuście)**Cena za 24szt w kartonie** 2376,00 PLN (po 0% upuście)**Opis produktu** Chateau Reynella to posiadłość, w której narodził się słynny shiraz z McLaren Vale i miejsce pracy najwybitniejszego winemakera Australii - Johna Reynella. Założył on tę winnicę w 1838 roku i była to pierwsza komercyjna uprawa winorośli w historii Australii Południowej. Jedym z jego pracowników i uczniów była sam Thomas Hardy, człowiek legenda, założyciel dzisiejszej ikony australijskiego winiarstwa Hardy Wines. Uczeń przerósł mistrza...? Spróbujcie Państwo tego wina, a zweryfikujecie ten pogląd... Australia właśnie z takich shiraz-ów słynie