





00995222 | 2022

## COONAWARRA SHIRAZ

 Wynns Coonawarra Estate

 Australien  
South Australia

 Shiraz

WYNNS  
COONAWARRA ESTATE

### ARTIKELBESCHREIBUNG

Seidig, vollmundig und harmonisch, mit dichter dunkler Frucht, markanten blumigen Aromen, dem typischen schwarzen Pfeffer und würzigen Anklängen der französischen Eiche (Zeder, Muskatnuss) kommt Wynns Shiraz genussreif in den Handel, darf aber gerne noch 5 bis 7 Jahre lagern.

#### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Reifung	im Barrique

#### ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Schraubverschluss
EAN Flasche / EAN Karton	9310297654703 9300620000772

#### ANALYSE

Alkoholgehalt	14.5 %Vol
---------------	-----------

#### INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Wein Wolf GmbH 53227 Bonn

## PRODUZENTEN-INFO

Wynns – in der Langton's Classification of Australian Wine, als "außergewöhnlich" eingestuft – bringt, basierend auf den besten Parzellen jedes Jahrgangs, magische Qualitäten der einzigartigen Terra Rossa Böden zum Ausdruck. "One of the great icons of the wine world, not just in the Australian context" (Jeremy Oliver)

Wynns Coonawarra Estate wurde 1891 von dem schottischen Einwanderer John Riddoch gegründet. Riddoch hatte seinen Besitz parzellenweise an Obst und Weinbauern verpachtet und dabei auch 52 ha eigene Reben in den Terra Rossa-Boden gesetzt. Dieser tiefgrundige Ton- und Kalksteinboden ist der ideale Grund für exquisite trockene Rotweine – dachten auch David und Samuel Wynn, die 1951 das Weingut erwarben. Damit waren sie ihrer Zeit weit voraus, denn in Australien trank man damals lieber portähnlich verstärkte Weine. Doch der Erfolg gab ihnen Recht, bis heute. „Als Winzer erbt man hier ein unvergleichliches Vermächtnis, große vollentwickelte Weinberge auf Terra Rossa-Boden und eine Verantwortung für das berühmte Drei-Giebel-Etikett... Man ist Hüter einer großen Weinbautradition“, so Sue Hodder, Chef-Önologin