



Oxford Landing, Shiraz, 2019, South Australia

Australien - South Australia

Oxford Landing Shiraz reifte drei Monate in amerikanischen Eichenfässern.

Jahrgang 2019 - 0,75 Liter - Vol 13,5%

Enthält Sulfite

Artikel: 2019 Shiraz Oxford Landing

Land: Australien

Anbaugebiet: South Australia

Kategorie: Rotwein trocken

Klassifizierung: Wine of Origin

Erzeuger: Oxford Landing

Rebsorte: Shiraz

Beschreibung: Duft nach schwarzen Kirschen und Gewürznelken. Am Gaumen dominieren Aromen von Pflaumenkompott, Mokka und eine dezente Barriquenote.

Alkohol: 13,5%

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Serviervorschläge: Passt hervorragend zu Lammfilet mit Kräuterkruste oder Rinderbraten mit Rotwein-Schalottensauce.

Wyndham Hill Smith, der Besitzer von Yalumba, erwarb Oxford Landing im Jahr 1958. Er erkannte das große Potential dieser Gegend entlang des Murray River, um dort Reben zu pflanzen. Mitte des 19. Jahrhunderts war Oxford Landing eine Viehtränke der Schafe auf der langen Reise von den nördlichen Weiden zum Markt von Adelaide. Mittlerweile verfügt das Weingut über 250 Hektar Reben. Dabei ist Cabernet Sauvignon mit 80Hektar die Hauptrebsorte gefolgt von Shiraz, Chardonnay, Sauvignon Blanc und Merlot. Mitentscheidend für die Qualität des Lesegutes ist die Ernte bei Nacht und in den frühen Morgenstunden, um die dabei herrschenden kühleren Temperaturen auszunutzen. Dazu der Weinmacher: „Es gibt kein Zweifel, dass der Schlüssel zur hohen Qualität des Weines die Arbeit im Weinberg ist. Wenn die Trauben im Weinberg nicht in Ordnung sind, kann der Wein auch nicht so schmecken wie er soll.“

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Australien

Unternehmen: Oxford Landing Estates

Anschrift: PMB 31 Waikerie South Australia 5330 Australia

Inverkehrbringer: A. Segnitz & Co. GmbH

Anschrift: Anne-Conway-Str. 4, 28359 Bremen

Datenblatt : Oxford Landing

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 16.05.2024