



Pernod Ricard Estonian

# Jacob's Creek Centenary Hill Shiraz

## MAA

Austraalia

## ALKOHOLISALDUS

13,5%

1847. aastal rajas Johann Gramp, Orlando Veinikeldri asutaja, esimesed viinamarjaistandused Jacob's Creek'i kallastele Barossa orus.

Tootmine: erinevad blokid korjatakse vastavalt viinamarjade küpsusele. fermentatsioon 20-23 C juures. Malolaktiline fermentatsioon toimub juba Ameerika tammest suurtes aamides ja peale selle lõppu villitakse vein ümber väiksematesse Ameerika tammevaatidesse küpsema 23ks kuuks. Individuaalne vaatide valik lõpliku veini segu jaoks ning peale villimist küpsemine pudelis 32 kuud.

Välimus: rubiinpunane

Aroom: värsked mustikad, metsamarjad, liköörse ja naha nüanssidega. Veidi vürtse, kuivatatud ürte, magus vanill.

Maitse: jõuline, kompleksne vein, elav mustade marjade ja suitsune vürtsikus. Värske ja muutuv, musti oliive, kannikesi, eukalüpti.

Soovitame: Ideaalne härja, veise jt. punase liha roogadega, suurepärase erinevat valmistatud lambaliha ja ulukiliha juurde. Juustudest poolkõvadest kuni kõvade juustude juurde.

Serverida: 18 C juures. Võimaluse korral soovitame veini õhutada. See on vein, mis aastatega heades keldri hoiutingimustes omandaks veelgi väärrikust.



## Maht

ART. NR

MAHT

750 ml