

Peter Lehmann THE BAROSSAN

Peter Lehmann, Barossa, Australien



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Shiraz
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	opulent, fein würzig & körperreich
Alkohol:	14,5 vol. %
Serviertemperatur:	16-18°C
Servierempfehlung:	zu gegrilltem und gebratenem Fleisch und kräftigen Schmorgerichten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	81 29 35

Charakteristik

Ein dichter und körperreicher Rotwein aus Australien mit Aromen von frischen Pflaumen, Kirschen und dunkler Schokolade. Die Noten dunkler Früchte werden begleitet von einer warmen Würze und leicht süßen Mokka-Noten. Weiche und abgerundete Tannine bieten ein sanftes und langanhaltendes Finish.

Klima/Terroir

Das Barossa Valley umfasst 10.000 Hektar Rebfläche und liegt ca. 55 km nordöstlich von Adelaide. Das Klima ist mediterran mit trockenen Sommern und milden Wintern. Die Böden sind unterschiedlich und reichen von alluvialem Sandgrund und fruchtbarer Schwarzerde bis hin zu sandigem Lehm und Sandstein.

Ausbau

Der Most vergärt rund zwei Wochen auf den Beerenschalen, wobei die volle Kraft und die charakterstarken Aromen aus der Schale gelöst werden. Nach der Gärung lagert und reift der Wein für 12 Monate in französischen und amerikanischen Holzfässern, um sich sortentypisch entwickeln zu können.

Das Weingut

Der 2013 verstorbene Peter Lehmann war bereits zu Lebzeiten eine Ikone des australischen Barossa Valleys. Und das nicht erst, seit seine Kellerei 2003, 2006 und 2008 bei der International Wine & Spirit Competition zum besten Erzeuger Australiens gewählt wurde. Er pflegte stets zu sagen: „Als Gott den Shiraz schuf, hatte er dabei das Barossa Valley im Sinn.“ Und tatsächlich kann man sich kaum einen anderen Ort vorstellen, an dem die Rebsorte bessere Bedingungen findet, um ihren opulent fruchtigen Geschmack und ihren konzentrierten Aromenreichtum auszureifen. Diesem Geschenk der Natur galt daher stets seine ganz besondere Aufmerksamkeit.

