ULLRICH
PASSION FOR LIQUIDS

KAESLER OLD VINE SHIRAZ 2018 BAROSSA VALLEY 14° 75CL



75cl

Fabricant
Kaesler

Titre alcoométrique
14 %

Cépage
Shiraz

Processus de fabrication
La fermentation a duré 7 à 8 jours. Pendant cette période, le vin était remonté 2 à 3 fois par jour afin d'extraire la couleur des peaux et de maintenir le chapeau de marc humide afin de préserver la fraîcheur. Après un pressurage doux, le vin a reposé 2 à 3 jours avant d'être transvasé dans du bois français pendant environ 18 mois.

Température de dégustation
16 °C - 18 °C

A boire jusqu'au
2060

Prix
James Suckling , 94 Points
Robert Parker , 94 Points

49.00
(y compris la TVA)