

# 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)