

KAESLER SHIRAZ OLD BASTARD 2019 BAROSSA VALLEY 15° 75CL



75cl

Fabricant

Kaesler

Titre alcoométrique

15 %

Processus de fabrication

S'il s'agit du plus vieux vignoble du domaine Kaesler, c'est un jour très spécial que celui de l'Old Bastard, vu l'âge des vignes qui vivent maintenant leur 126e millésime. Ces précieux raisins ont été délicatement récoltés à la main, sachant que les baies sont plus petites que la moyenne en raison des conditions de maturation sèches du millésime. Dès que les raisins sont arrivés à la cave, ils ont été soigneusement égrappés et ont fermenté dans une combinaison de cuves ouvertes et statiques. Les fermentations ont été dégustées et contrôlées 2 à 3 fois par jour afin de s'assurer qu'elles bénéficiaient de toute l'attention nécessaire tout au long du processus de fermentation. Ensuite, ils ont été pressés et transvasés dans 60 barriques bourguignonnes neuves et 40 barriques d'un ou deux ans. La fermentation lactique en fûts a duré environ 30 à 40 jours, après quoi le vin a été transvasé et conservé en fûts pendant 16 mois.

Température de dégustation

16 °C - 18 °C

A boire jusqu'au

2060

Prix

Robert Parker , 94 Points

James Suckling , 97 Points

actuel 116.00

(y compris la TVA)