



Flavabom Shiraz 'Vine Dried'

South Australia 2017

Byrne Vineyards

Cooler Aussie-Shiraz nach dem Appassimento-Verfahren vinifiziert, der in wuchtiger Size Matters-Manier den Gaumen mit Aromen geradezu flutet.

Weintyp	Rotwein
Weingut	Byrne Vineyards
Region	South Australia
Rebsorte(n)	Shiraz
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	14-16 °C
Alkoholgehalt	15,5 %
Reifepotenzial	bis 2021
Ausbau	Edelstahltank und Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Bewertungen und Pressestimmen

Wines Showcase Magazine 2018

94 Punkte

5 Sterne (5/5) James Halliday Wine Companion für das Weingut

"The Byrne family has been involved in the SA wine industry for three generations, with vineyards spanning Clare Valley, Eden Valley, Adelaide Plains and Riverland. The vines vary from 20 to over 50 years of age."

Bewertungen älterer Jahrgänge

Bonvinitas für den Jahrgang 2016

93 Punkte

Wine in Black-Bewertung: 93 P

"Nichts für schwache Nerven", das ist der Tenor der Gebrüder Byrne, geht es um ihren Flavabom Shiraz 'Vine Dried'. Und mit diesem, nach dem Appassimento-Verfahren erzeugten Blockbuster, werben die ur-australischen Winzer wahrhaftig nicht um Beaujolais-Trinker. Ganz im Gegenteil: Hier kommt ein wuchtiges Aussie-Kraftpaket ins Glas, bei dem der etwas in die Tage gekommene Begriff 'Ein Maul voller Wein' den Nagel auf den Kopf trifft, so flutet die Aromenfülle den Gaumen, während der Trinkfluss Gebirgsbach-Tempo annimmt.

Tasting Note

Mit einer tintigen, fast schwarzen Farbe, mit majestätischen violetten Reflexen fließt er ins Glas, und macht sofort große Lust auf den ersten Schluck. Das mächtige Bouquet duftet intensiv nach Weihnachts-Gebäck, Röstaromen, Rauch und cremigem Eichenholz, alles vereint mit großer Fruchttiefe (Maulbeeren, Brombeeren, schwarze Pflaumen, Kirschkompott) und einer herrlichen Kräuterwürzigkeit. Am Gaumen mit exzellent gereiften Tanninen, unglaublichem Shiraz-Schmelz, dichter Fass-Frucht-Kräuter-Aromatik und einem schier unendlichen langem Nachhall, der mit einer verblüffenden Frische überrascht.

Passt zu

Ein Wein wie geschaffen für Spicy-hot-BBQs, für T-Bone-Steaks mit Hickory Flavoured Barbecue-Sauce oder für exotische Burger-Kompositionen.

Weingut

Byrne Vineyards ist in Norwood, unweit von Adelaide in Südaustralien beheimatet und ist seit über 50 Jahren in Besitz der Familie Byrne. Als typisch australisches Weingut - derzeit in der dritten Generation von den beiden Brüdern Rob und Terry Byrne geleitet - gilt auch hier 'Size Matters' und so kultiviert man rund 700 Hektar Rebflächen und diese so prestigeträchtigen Regionen wie Clare Valley und Riverland. Auch das Rebsortenportfolio ist klassisch mit Shiraz, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Pinot Noir und Riesling dominieren. Natürlich hat ein so großes Unternehmen eine ganze Reihe von Wein-Linien, (Byrne Family Wines, Thomson Estate, Antiquarian, Scotts Creek, Woolpunda, Criminal Minds, Devlins Mount, Flavabom, 100 Bats, Glamper, Von Rieben, Thievin' Devlin, Highroller, Alloy - Double Pass, Pairings, Aussimento, Glenrun Station) die in die ganze Welt verkauft werden. einige kommen auch in Europa zu Geltung.

Im trocken-heißen Süden Australiens hat man sich auch um ein kluges Wassermanagement gekümmert und konnte so den Scotts Creek Wetlands, eine der größten natürlichen Feuchtgebiete Südaustraliens, gewaltigen Mengen Wasser zurückgeben. Sicher gehört Byrne Vineyards zu den wichtigsten Erzeugern Australiens in einer Reihe mit Penfolds, Kilikanoon, Wolf Blass, Ben Glaetzer, D'Arenberg oder Peter Lehmann, um nur die wichtigsten zu nennen.

Vinifikation

Flavabom Shiraz 'Vine Dried' South Australia 2017 ist aus 100 % Shiraz/Syrah vinifiziert, der von Block 46 in den Scotts Creek in Südaustralien stammen, dessen Terroir von von steinigem Boden über Kalkstein geprägt ist. Hier ließ man die Trauben solange am Rebstock hängen, bis sie auf natürliche Weise trockneten, eine Methode, die man auch vom Amarone und von Appassimento-Weinen kennt. Der Hektar-Ertrag war dem entsprechend extrem klein (nur 17 hl/ha), die Handlese sehr aufwendig. Die Fermentierung erfolgte in Edelstahl, der Ausbau teilweise in Holzfässern.