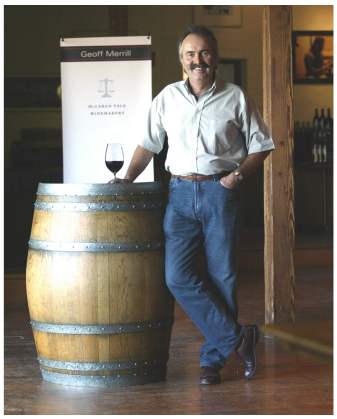


GEOFF MERRILL, Mc Laren Vale



Geoff Merrills Walrossschnurrbart und seine bärbeißige Art sind genauso berühmt wie seine Weine. Wenn Persönlichkeit und Weltoffenheit Bestandteile des Erfolgs in der Welt des Weines sind, muss Merrill einen großen Vorteil gegenüber gewöhnlichen Sterblichen haben. Er ist ein ausgesprochen kontaktfreudiger Mensch. Seine Weine sind ein Spiegelbild seiner Persönlichkeit.

Die Trauben für seine Weine stammen von eigenen Rebflächen aus den vorwiegend kühlen Zonen wie Coonawarra und McLaren Vale. Kombiniert mit der richtigen Wahl der Rebsorten entstehen so markante Gewächse von höchst individuellem Stil. Seine charaktervollen Weine verhalfen ihm zu vielen Auszeichnungen und einem hohen Bekanntheitsgrad in Australien. "Große Weine sind eine Sache der Ausgewogenheit und unserer Leidenschaft für subtile, elegante Weine mit harmonischem Geschmack", sagt Geoff Merrill. "Wir glauben, dass die Reifung im Eichenfass und besonders auch die Flaschenreife in unserer Kellerei eine wichtige Rolle spielt, um dieses Ziel zu erreichen." Sein Markenzeichen ist denn auch die Waage als Symbol für Ausgewogenheit.

Shiraz-Grenache-Mourvèdre 2014



Viele Weine der Rhône sind aus diesem klassischen Blend der drei Rebsorten Syrah (Shiraz), Grenache und Mourvèdre. In Australien wird diese Cuvée immer beliebter, und das hat seinen Grund in der Harmonie der Sorten. Sie ergänzen sich perfekt: Shiraz liefert Frucht und Würze, Grenache Struktur und Finesse, und Mourvèdre Kraft und Geschmeidigkeit. Der Grenache stammt von einer Parzelle mit alten Reben, die als Bush Vines (ohne Rebschnitt) gepflegt und von hand gelesen werden. Der Ausbau erfolgt über 18 Monate in größeren gebrauchten Holzfässern. Hoch interessanter Wein mit feinen Gerbstoffen, viel Würze, reifer Kirschfrucht und einem Touch Umami. Passt zum Burger genauso wie zum Pilzgericht. Ideal auch zum Barbecue.

Weinsorte:	●
Trinken bis:	**2029**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	

Frank Roeder GmbH | Kreppstr. 6 | 66333 Völklingen | T +49 6898 27070 | F +49 6898 27072 | info@masterwein.de | www.masterwein.de