



Wee Angus Merlot

Algemeen

Hamish MacGowan heeft een wereldwijde ervaring als het op wijnen aankomt. In 2003 keerde hij terug naar Australië om zijn eigen wijnbedrijf op te richten.

De wijnen van Hamish zijn robuuste doch sappige wijnen gemaakt om te drinken an sich of bij een stuk vlees. Het etiket is dan ook niet voor niets gekozen. Hamish werkt voornamelijk met Cabernet en Merlot als druiven en tracht de Europese toets in zijn wijnen te verwerken. Niet 'Too Bald' in fruit en hout, maar eerder kruidig en sappig.

De Wee Angus is het kleine sappige broertje van de Angus en Black Angus, 100% Merlot, 8 maanden houtlagering.

Soort

Rood elegant

Bodem en ondergrond

Gravel, Stenen, Zand

Druif

Merlot

Land

Australië

Regio

Central Victoria

Jaargang

2022

Rijping

Oude vaten

Vatrijping

8 maanden

Cépage/Assemblage

Mono-cépage

Kleur

Intens kersenrood.

Geur

Rijp rood fruit (kersen), duidelijke vanille-toets en lactisch. Munt, eucalyptus en chocolade komen ook al naar voren.

Smaak

Vol fruitig in de mond, sappig en evenwichtig met kruidige noot. Lekker bij tapas, kruidige pasta's, gevogelte, steak, BBQ, ...

Gastronomie

Lekker bij rundsvlees, varkensvlees, grillades, BBQ, ...



Lekker bij

BBQ, Kalfsvlees, Kazen, Lamsvlees, Oosterse gerechten, Pastagerechten, Rundsvlees, Varkensvlees

Alcoholgehalte

14.50 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Schroefdop

Minimaal bewaarpotentieel

6 jaar