



W e i n - E x p e r t i s e



[yellow tail] Jammy Red Roo

Art.-Nr.: 54 99 11

HERKUNFTSLAND:	Australien
ANBAUGEBIET:	South Eastern Australia
JAHRGANG:	ohne Jahrgang
ERZEUGER:	Casella Family Brands
REBSORTEN:	32% Shiraz, 10% Pinot Noir, 10% Tempranillo, 10% Nero d'Avola, 9% Cabernet Sauvignon & 7% Grenache
WEINERZEUGUNG:	Nachdem die Trauben leicht gequetscht und die Stiele entfernt wurden, werden sie mit den Schalen vergoren. Dabei sind sie in Kontakt mit Holz. Die Temperaturen werden dabei konstant hoch gehalten, um sicherzustellen, dass man die maximalste tiefrote Farbe aus dem Trester erhält.
BEURTEILUNG:	Jammy Red Roo ist ein Blend aus Shiraz, Cabernet Sauvignon und weiteren Rebsorten. Jammy Red Roo steckt voller Frucht, Vanille und Schokolade. Mit seinem fruchtig-lieblichen Geschmack liegt er absolut im Trend.
MENÜEMPFEHLUNG:	Zu leichtem Essen, entspannter Atmosphäre und Beisammensein mit Freunden.
TRINKTEMPERATUR:	12 - 14°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 12,0 % vol. Restzucker: 39,5 g/l Gesamtsäure: 6,0 g/l</i>

Seit 1820 widmet sich die Familie Casella dem Weinbau - Filippo und Maria Casella kamen Anfang der 50er Jahre von Italien nach Australien mit all ihren Hoffnungen, Träumen und ihrem Wissen vom Weinbau aus 3 Generationen. Filippo erkannte sofort das Potential der Region und erwarb 1965 eine Farm in Yenda, New South Wales. Nachdem er 4 Jahre lang seine Trauben an benachbarte Weingüter verkaufte, entschied er sich 1969 dazu, seine umfangreichen Kenntnisse zu nutzen und gründete seine eigene Kellerei. John Casella, einer von drei Söhnen von Filippo und Maria – übernahm 1994 den Familienbetrieb mit der Vision, alte Traditionen und neueste Technologie zu vereinen. [yellow tail] ist heute die erfolgreichste australische Weinmarke in der Geschichte der australischen Weinindustrie. [yellow tail] steht für das ungezwungene Lebensgefühl Australiens – ein moderner und unkomplizierter Wein für jedermann, jeden Tag, nach Lust und Laune.