

## Beefsteak Club Beef & Liberty Shiraz

Jahrgang: 2022  
Erzeuger: Beefsteak Club  
Art. Nr.: 603.051

Herkunftsland:  
Region:

### Auszeichnungen

Mundus Vini: Silber (Jg. 2019)



---

### Weingut / Erzeuger

Die historischen Beefsteak Clubs des 18. und 19. Jahrhunderts in Großbritannien und Australien waren Treffpunkte für Persönlichkeiten aus Politik, Militär und Adel. Bei kräftigem Fleisch, Ofenkartoffeln und charaktervollem Rotwein wurde diskutiert, debattiert - und genossen. Diese Idee greift das britische Importhaus Ehrmanns mit der Marke Beefsteak Club auf: kraftvolle Weine, die perfekt mit intensivem Fleisch harmonieren.

Heute fokussiert sich das Sortiment auf drei internationale Klassiker, die gezielt für den Einsatz am Grill oder in der Steakhouse-Gastronomie konzipiert sind:

Der Reserve Malbec aus Argentinien passt hervorragend zu Ribeye, Striploin oder saftigem Entrecôte. Seine Struktur hält Röstaromen und Fettigkeit mühelos stand.

The Mighty Malbec in der Magnum ist die ideale Wahl für Porterhouse oder T-Bone - große Cuts verlangen nach großem Format.

Der australische Shiraz aus South Australia begleitet kraftvolle Steaks wie Tomahawk oder Dry Aged Beef mit würziger Intensität und Druck am Gaumen.

Beefsteak Club steht damit für internationale Rotweine mit klarer Bestimmung: kompromisslose Begleiter zu Steak - vom Grill, aus der Pfanne oder vom offenen Feuer.

### Beschreibung

Der Beefsteak Club Shiraz stammt aus Limestone Coast, Australien.

Farbe: dunkel Rot  
Rebsorte: Shiraz, Cabernet Sauvignon  
Charakteristik: im ersten Eindruck schwarze Johannisbeere, reife Pflaume und schwarzer Pfeffer, die Aromatik breitet sich kraftvoll aus, getragen von saftiger Textur und würziger Tiefe, im Finale verweilen dunkle Schokolade und warme Gewürznoten  
Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,75 Liter

---

## Analyse

Alkoholgehalt: 14,5 % vol.

Restzucker: 1,2 g/l

Gesamtsäure: 5,8 g/l

---

## Gastromische Empfehlungen

begleitet ideal klassische Steakvarianten wie Hüftsteak, Filet- oder Rumpsteak

Stand: 10.06.2026 13:34 Uhr