



Shiraz St.Henri

South Australia, Penfolds

Ein klassischer St. Henri mit Lagerpotential

Beschreibung:

Der St. Henri wurde erstmals in den frühen 1950er Jahren von Penfolds auf den Markt gebracht und erlebte in den 1990er Jahren einen neuen Aufschwung, als seine Qualität und sein unverwechselbarer Stil besser verstanden wurden. Der Shiraz ist reichhaltig und üppig und gewinnt mit zunehmendem Alter weiche und erdige Eigenschaften. Er wird in einer Reihe von alten, großen Fässern ausgebaut, in denen sich der Wein entwickeln kann und die – wenn überhaupt – nur einen minimalen Eichencharakter aufweisen. Somit unterscheidet sich der St. Henri von anderen australischen Qualitätsrotweinen, die in der Regel in neuem Eichenholz ausgebaut werden.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Australien

Produzent: Penfolds

Ausbau: 14 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Rebsorte(n): 96% Shiraz, 4% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 1301922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Shiraz St.Henri

South Australia
Penfolds

Herkunft:	Australien
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	96% Shiraz, 4% Cabernet Sauvignon
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.