



Grange

Penfolds

Australiens berühmtester Roter vom legendären Gut

Beschreibung:

Überwiegend Shiraz aus Barossa und McLaren Vale, der kleine Anteil Cabernet kommt vom kühleren Clare Valley, komplett ausgebaut in neuer amerikanischer Eiche, daher der Vanilleduft. Am Gaumen Himbeere, schwarze Kirsche, auch Zartbitterschokolade, seidige Textur, ganz feine Tannine, die reife Säure, die alles perfekt ausbalanciert – wow! Eine Legende mit riesigem Potenzial.

Aromenprofil:

Im Glas tiefdunkel mit undurchdringlicher Farbe, fast tintenschwarz. In der Nase offenbart sich ein komplexes, vielschichtiges Bouquet mit intensiven Aromen von dunkler Beerenfrucht – reifen Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren und Pflaumen – durchzogen von Espresso, Lakritz, Bitterschokolade, exotischen Gewürzen und feinen Röstnoten. Am Gaumen vollmundig, kraftvoll und konzentriert, mit geschliffener, engmaschiger Tanninstruktur und markanter Würze von feinstem Eichenholz. Trotz seines mächtigen Körpers bewahrt er Finesse und Balance, getragen von saftiger Frucht, pikanten Kräutern und einer präzisen Säure, die ihm Frische und Langlebigkeit verleiht. Der Nachhall ist schier endlos – mit dunklen rauchigen und spannenden würzigen Akzenten.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu reifem Käse, Roastbeef, Gegrilltem sowie Lamm in allen Variationen. Geniessen Sie ihn auch zu Wild- und Schmorgerichten.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Australien

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Rebsorte(n): 97% Shiraz, 3% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0518319

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grange

Penfolds

Herkunft: Australien
Ratings: Jane Anson 98/100, Decanter 97/100, Parker 95+/100, Score 20/20
Rebsorte(n): 97% Shiraz, 3% Cabernet Sauvignon
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.