

# **Henry's Seven 20th Anniversary**

Barossa, Henschke

Einstieg in die grossartige Henschke-Welt

### Beschreibung:

Mit über 150 Jahren gehört Henschke zu den ältesten australischen Weingütern. Geführt wird der Familienbetrieb in fünfter Generation von Prue und Stephen Henschke. Ihre kräftigen Shiraz-Trauben, die sie auf den Hügeln des Eden Valley und des Barossa Valley kultivieren, zählen zu den besten des Landes. Überzeugen Sie sich selbst!

#### Degustationsnotiz:

Tiefgründiges Purpur mit violetten Reflexen. Satte Frucht schwarzer Kirschen, Pflaumenkompott, Zartbitterschokolde mit feinen Noten von Grafit. Saftig und vollmundig am Gaumen, viele Frucht schwarzer Beeren, auch zart Aprikose, geröstete Baumnuss, und Lebkuchen. Verführerische Fruchtextraktsüsse mit samtig-runden Tanninen und dezenter Säure. Animierende Balance aus Wärme und Frische, crèmig-weich bis ins beerig ausklingende Finale.

#### 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
Subregion: Barossa Valley
Produzent: Henschke

**Ausbau:** 9 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 14.5%
Trinkreife: Jetzt bis 2033

Rebsorte(n): 78% Shiraz, 11% Grenache, 9% Mataro (Mourvèdre), 2% Viognier

**Artikelnummer:** 1090321

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Henry's Seven 20th Anniversary**

Barossa Henschke

**Herkunft:** Australien **Ratings:** Score 19/20

**Rebsorte(n):** 78% Shiraz, 11% Grenache, 9% Mataro

(Mourvèdre), 2% Viognier

**Trinkreife:** Jetzt bis 2033 **Weinbau:** Traditionell

**Ausbau:** 9 Monate im Barrique

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.