



## 2017 Kennedy

Grenache Shiraz Mourvèdre, Barossa Valley, Sons of Eden

Familie mit grosser Weinbautradition

### **Beschreibung:**

GSM lautet die Abkürzung für den an der Rhone typischen Blend der Rebsorten Grenache, Shiraz und Mourvèdre. Kennedy ist der unumstrittene Bestseller von einer der «outstanding wineries» Australiens und eine superbe Cuvée, die die Vorteile der drei Rebsorten auf vorzügliche Weise vereint.

### **Degustationsnotiz:**

Attraktives Karminrot, in der Nase zeigt er süsse Beerenfrucht, Kräuterwürze und zart ätherische Noten. Süß und samtig am Gaumen, viel köstliche Brombeerfrucht, auch Maulbeeren, Pflaumen, Kirschen, alles ungemein weich und offenfruchtig angelegt. Überaus fein auch die seidigen, weichen Tannine mit der attraktiven und saftigen Mundfülle. Bleibt intensiv und nachhaltig im Finale.

### **Passt zu:**

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

### **Servierempfehlung:**

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

<b>Herkunftsland:</b>	Australien
<b>Region:</b>	South-Australia
<b>Subregion:</b>	Barossa Valley
<b>Produzent:</b>	Sons of Eden
<b>Bewertung(en):</b>	J. Halliday 94/100, James Suckling 92/100, Parker 92/100
<b>Ausbau:</b>	16 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	48% Grenache, 32% Shiraz, 20% Mourvèdre
<b>Artikelnummer:</b>	0817417

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Kennedy**

Grenache Shiraz Mourvèdre  
Barossa Valley  
Sons of Eden

**Herkunft:** Australien  
**Bewertung(en):** J. Halliday 94/100, James Suckling 92/100,  
Parker 92/100  
**Rebsorte(n):** 48% Grenache, 32% Shiraz, 20% Mourvèdre  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2030  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 16 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.