



2016 Kennedy

Grenache Shiraz Mourvèdre, Barossa Valley, Sons of Eden

Eine Cuvée aus Grenache, Syrah und Mourvèdre vom 5 Sterne-Weingut

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:

Kraftvolles Karminrot, dem Glas entströmt großzügige Beerenfrucht mit schöner Kräuterwürze. Ein umwerfend attraktiver Wein, der viel Frucht reifer Pflaumen, Brombeeren und Kirschen zeigt mit einer animierenden erdig-würzigen Note, die die Frucht herrlich ergänzen. Die perfekt integrierten Tannine sind von samtig-softiger Art und machen ihn zu einem echtem Gaumenschmeichler. Zeigt saftige Mundfülle und Intensität mit einem langen, beeindruckendem und köstlichen Finale mit Frucht bis zum Abwinken. Zu Recht neben dem Top-Rating auch als „special value“ von Halliday ausgezeichnet!

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.

Herkunftsland:

Australien

Region:

South-Australia

Subregion:

Barossa Valley

Produzent:

Sons of Eden

Bewertung(en):

J. Halliday 94/100, Score 19/20

Ausbau:

16 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2029

Rebsorte(n):

53% Grenache, 31% Shiraz, 16% Mourvèdre

Artikelnummer:

0817416

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Kennedy

Grenache Shiraz Mourvèdre
Barossa Valley
Sons of Eden

Herkunft:	Australien
Bewertung(en):	J. Halliday 94/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	53% Grenache, 31% Shiraz, 16% Mourvèdre
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im 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.