



## Shiraz St.Henri

South Australia, Penfolds

Un St. Henri classique avec un potentiel de garde

### Beschreibung:

Le St. Henri a été lancé pour la première fois sur le marché par Penfolds au début des années 1950 et a connu un nouvel essor dans les années 1990, lorsque sa qualité et son style distinctif ont été mieux compris. La shiraz est riche et opulente et acquiert des caractéristiques douces et terreuses en vieillissant. Elle est élevée dans une série de vieux grands fûts dans lesquels le vin peut se développer et qui, s'ils le font, n'ont qu'un caractère minimal de chêne. Henri se distingue ainsi des autres vins rouges australiens de qualité, qui sont généralement élevés dans du chêne neuf.

### Degustationsnotiz:

### Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

### Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

|                        |                                   |
|------------------------|-----------------------------------|
| <b>Pays d'origine:</b> | Australie                         |
| <b>Produzent:</b>      | Penfolds                          |
| <b>Elevage:</b>        | 14 Mois en Foudre                 |
| <b>Viticulture:</b>    | Traditionnelle                    |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 14.5%                             |
| <b>Cépage(s):</b>      | 96% Shiraz, 4% Cabernet Sauvignon |
| <b>Artikelnummer:</b>  | 1301922                           |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Shiraz St.Henri

South Australia  
Penfolds

|                     |                                                                                                                                                            |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>    | Australie                                                                                                                                                  |
| <b>Notation:</b>    | Score 19/20                                                                                                                                                |
| <b>Cépage(s):</b>   | 96% Shiraz, 4% Cabernet Sauvignon                                                                                                                          |
| <b>Weinbau:</b>     | Traditionnelle                                                                                                                                             |
| <b>Elevage:</b>     | 14 Mois en Foudre                                                                                                                                          |
| <b>Vol. alcool:</b> | 14.5%                                                                                                                                                      |
| <b>Servier:</b>     | Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:<br>déboucher la bouteille une heure avant le<br>service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de<br>le décanter. |