



## 2018 Johann's Garden

Barossa Valley, Henschke

Verführerischer Barossa auf Grenache-Basis

### **Beschreibung:**

Mit über 150 Jahren gehört Henschke zu den ältesten australischen Weingütern. Geführt wird der Familienbetrieb in fünfter Generation von Prue und Stephen Henschke. Die Grenache-Rebstöcke für diese Cuvée wachsen in ganz speziellen Parzellen in den Hügeln des Barossa Valleys und bringen schönste Ergebnisse hervor.

### **Degustationsnotiz:**

Helles Granat mit leuchtenden Reflexen. Attraktives, süssliches Beerenbouquet, an edlen Pinot Noir erinnernd, Walderdbeeren, Himbeergelee, Kirschen und Haselnussschokolade. Betörender Auftakt mit saftigem Fluss, Schoko-Kirschen und Erdbeeren in etlichen Facetten, nun auch einen Hauch Aprikosen, elegant und füllig zugleich, verführerische Pinot-Affinität und perfekte Balance bis am Schluss.

### **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

### **Region:**

South-Australia

### **Subregion:**

Barossa Valley

### **Produzent:**

Henschke

### **Bewertung(en):**

J. Halliday 95/100, Score 18.5/20

### **Ausbau:**

8 Monate in Grossholz

### **Weinbau:**

Traditionell

### **Alkoholgehalt:**

14.5 %

### **Trinkreife:**

Jetzt bis 2031

### **Rebsorte(n):**

77% Grenache, 19% Mataro (Mourvèdre), 4% Shiraz

### **Artikelnummer:**

1090218

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Johann's Garden**

Barossa Valley  
Henschke

<b>Herkunft:</b>	Australien
<b>Bewertung(en):</b>	J. Halliday 95/100, Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	77% Grenache, 19% Mataro (Mourvèdre), 4% Shiraz
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2031
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	8 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.