



2022 Henry's Seven

Barossa, Henschke

Topweinwert aus dem Barossa Valley

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, Zartbitterschokolade 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, crémig-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

Region:

South-Australia

Subregion:

Barossa Valley

Produzent:

Henschke

Bewertung(en):

James Suckling 93/100, Score 19/20

Ausbau:

8 Monate in Grossholz

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Rebsorte(n):

72% Shiraz, 15% Grenache, 11% Mataro (Mourvèdre), 2% Viognier

Artikelnummer:

1090322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Henry's Seven

Barossa
Henschke

Herkunft:	Australien
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	72% Shiraz, 15% Grenache, 11% Mataro (Mourvèdre), 2% Viognier
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate in Grossholz
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.