



## G4 Penfolds

CHF 2'400.00 | 10 cl = CHF 320.00

Eine einzigartige Erfahrung, von vielschichtiger Komplexität und finessenhaftem Reichtum - G4 ist zu 100% aus Grange-DNA - vereint sind die Stärken der einzelnen Grange-Jahrgänge. Dieser Multi-Vintage Grange gibt es nur in einer sehr limitierten Auflage, die Max Schuberts Meisterwerk in einer Form interpretiert, wo die Summe grösser ist als das Ganze. Eine phantasievolle Ebene der Selbstverwirklichung mit einer fast unendlichen Lebzeit. Die Farbe zeigt ein tiefes Karminrot. In der Nase intensiv, duftend nach glänzender Holunder, Brombeeren, Ingwer aber auch geröstete Walnuss, Kastanien und Vanille und Mokka-Aromen. Am Gaumen reichhaltig konzentriert und ausladend schön ausgewogenen. Eine Explosion von Brombeeren und schwarzer Kirsche mit einem tollen Finale von Lakritz-Schoko-Noten. Zeigt sich immer noch frisch und saftig, schlicht in seiner Jugend, trotz der bereits fast zwei Jahrzehnte dauernden Reifezeit.

Produzent	Penfolds
Kategorie	Rotwein
Land	Australien
Region	Südaustralien
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.5 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	30 Jahre
Traubensorten	Shiraz, Cabernet Sauvignon
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	406466
Passt zu	Rind, Grilladen, Schmorgerichten



### Vinifikation

G4 - vier aussergewöhnliche Grange Jahrgänge die kraftstrotzend miteinander verbunden sind.

Jahrgänge 2002, 2004, 2008 & 2016

### Terroir

Roter und gelber Lehm über einer Tonschicht.

### Geschichte





Grange die kraftvollste Version der Penfolds-Philosophie eine Perfektion von Terroir mit der Rebsorte Shiraz. Was mit einem Versuchswein 1951 begann, gehört heute längst zum Kulturgut von South Australia. Im Jahr 2020 präsentiert Penfolds G4 als Nachfolger des G3 - gleiches Konzept nur mit 4 Jahrgängen. Total wurden 2'500 Flaschen produziert.

