



St Henri Shiraz 2018

St. Henri ist reichhaltig und in der Jugend üppig, gewinnt aber mit der Reife weichen, erdigen, mokkaartigen Charakter. Im Glas Magenta mit violettem Kern. In der ersten Sekunde strömt einem die Essenz von St. Henri entgegen! Ein himmlischer Duft nach dunklen Fruchtbonbons mit Sternanis, Feige, abgerundet durch Kräuter und Gewürze wie Thymian und Zimt. Gut gelüftet entwickelt der Wein Aromen von geräuchertem und frischem Carpaccio mit Kapern. Am Gaumen jugendlich. Gross angelegt und weit dimensioniert. St. Henri möchte allen gefallen - Vegetarier schmecken eingelegte rote Rüben. Alle, die gerne Fleisch essen, feines Wild und knuspriges Roastbeef. Wilde, schwarze Johannisbeeren und ein Kompott aus dunklem Obst liefern einen saftigen Fruchtgeschmack. Seidige Tannine gehen Hand in Hand mit einer appetitanregenden Säure.

Produzent	Penfolds
Land	Australien
Region	Südaustralien
Jahrgang	2018
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.5 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2048
Traubensorten	Shiraz, Cabernet Sauvignon
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	316258
Passt zu	Roastbeef, Gemüse, Rind, Wild
Bewertungen	James Suckling 99/100 Robert Parker 97/100 Falstaff 97/100



Vinifikation

St. Henri wird in alten 1.460 l Holzbottichen ausgebaut, die es dem Wein ermöglichen, wenn überhaupt nur geringen Holzcharakter zu entwickeln. Obwohl manchmal ein kleiner Anteil an Cabernet für die Verbesserung der Struktur verwendet wird, bleibt der Fokus des St. Henri auf dem Shiraz.

Terroir

Die Trauben stammen aus den Regionen Barossa Valley, McLaren Vale, Port Lincoln, Robe, Padthaway, Clare Valley und Adelaide Hills

Geschichte





St. Henri ist ein traditionsreicher und zugleich alternativer Ausdruck von Shiraz, und ein faszinierender Kontrapunkt zum Grange. Er ist unter hochqualitativen australischen Rotweinen ungewöhnlich, da für ihn keinerlei neues Holz verwendet wird. Erstmals von Penfolds in den frühen 1950ern herausgebracht (erster kommerzieller Jahrgang 1957), erhielt er in den 1990ern neuen Auftrieb, als seine Qualität und sein markanter Stil besser verstanden wurden.

