



G4 Penfolds

CHF 2'400.00 | 10 cl = CHF 320.00

Un'esperienza unica, di complessità stratificata e ricchezza raffinata - G4 è 100% DNA Grange - uniti i punti di forza di ogni annata Grange. Questo Grange multi-vintage è disponibile solo in edizione molto limitata, interpretando il capolavoro di Max Schubert in una forma in cui la somma è maggiore del tutto. Un livello immaginifico di auto-realizzazione con una durata di vita quasi infinita. Il colore è cremisi intenso. Il naso è intenso, ricco di brillanti aromi di sambuco, mora, zenzero ma anche di noce tostata, castagna, vaniglia e moka. Al palato è riccamente concentrato ed espansivamente equilibrato. Un'esplosione di mora e amarena con un ottimo finale di note di cioccolato alla liquirizia. Si mostra ancora fresco e succoso, semplice nella sua giovinezza, nonostante i quasi due decenni di invecchiamento.

Produttore	Penfolds
Categoria	Vino rosso
Paese	Australia
Regione	Australia Meridionale
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	30 anni
Vitigni	Shiraz, Cabernet Sauvignon
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	406466
Adatto a	Manzo, Carne alla griglia, Brasati



Vinificazione

G4 - quattro eccezionali annate di Grange fortemente interconnesse. Annate 2002, 2004, 2008 e 2016

Terroir

Argilla rossa e gialla su uno strato di argilla.

Storia





Grange - la versione più potente della filosofia Penfolds - la perfezione del terroir con il vitigno Shiraz. Quello che è iniziato con un vino sperimentale nel 1951 è diventato da tempo parte del patrimonio culturale del South Australia. Nel 2020, Penfolds presenterà il G4 come successore del G3 - lo stesso concetto ma con 4 annate. 2.500 bottiglie sono state prodotte in totale.

