



St Henri Shiraz 2013

96/100 James Suckling, 97/100 Robert Parker



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. St. Henri ist reichhaltig und in der Jugend üppig, gewinnt aber mit der Reife weichen, erdigen, mokkaartigen Charakter. Er 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. Im Glas Magenta mit violetter 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. Im 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

Wein

Rotwein

Land

Australien

Region

South Australia

Subregion	The Peninsulas, Barossa Valley, Wrattenbully, Robe, McLaren Vale, Adelaide Hills, Mt Benson
Jahrgang	2013
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.5 %
Lagerfähigkeit	über 30 Jahre
Traubensorten	Cabernet Sauvignon , Syrah

CHF 125.00 100cl = CHF 166.67