



## BIN 707 2012

Penfolds

<b>Typ</b>	Rotwein
<b>Herkunft</b>	Australien, South Australia
<b>Produzent</b>	Penfolds
<b>Ausschanktemperatur</b>	18°C
<b>Alkoholgehalt</b>	14,5 %
<b>Traubensorten</b>	Cabernet Sauvignon
<b>Ausbau</b>	16 Monate in Barriquefässern aus amerikanischen Eiche
<b>Passt zu</b>	Braten, Lamm, Rind, Wild
<b>Grösse</b>	75 cl
<b>Jahrgang</b>	2012
<b>Artikelnummer</b>	48730712

### Bemerkungen

Sein Name stammt von einem ehemaligen QUANTAS Marketing-Beauftragten, der den im Jahr 1964 erstmals vinifizierte Wein schlicht BIN 707 nannte. Seither wurde der grosse Cabernet Sauvignon in unregelmässiger Reihenfolge erzeugt. Körperreich und mit hervorragendem Lagerpotential, hat sich Penfolds BIN 707 seinen festen Platz unter Australiens feinsten Cabernet Sauvignons längst erobert.

### Degustationsnotizen

Unverwechselbar-Bin 707. Aromen von dunklen Beeren und Gewürzen, dazu ein Hauch von Nüssen, Schokolade und Malz. Vollmundig, reichhaltig und ausgeglichen. Die Eiche wirkt fast cremig am Gaumen, erinnernd an Nougat und spielen in perfekter Harmonie mit dezenten Fruchtaromen. Ein muskulöser Wein mit kraftvoller und definierter Struktur mit präsenten, aber reifen und geschmeidigen Tanninen.

### Passt zu

Trinkt sich besonders gut zu Lamnbraten oder kräftigen Wildgerichten mit Trüffeln, zu saftigen T-Bone Steaks, gebratener Ente mit Orangensauce, würzig geschmorten Nierchen oder Ochsenchwanz.