



BIN 707 2014

Penfolds

Typ	Rotwein
Herkunft	Australien, South Australia
Produzent	Penfolds
Ausschanktemperatur	16-18°C
Alkoholgehalt	14,5 %
Traubensorten	Cabernet Sauvignon
Ausbau	16 Monate in Barriquefässern aus amerikanischen Eiche
Passt zu	Braten, Fleisch, Grilladen
Grösse	75 cl
Jahrgang	2014
Artikelnummer	48730714

Bemerkungen

1844, kurz nach seiner Auswanderung ins ferne Australien, erwarb der englische Arzt Christopher Rawson Penfold gemeinsam mit seiner Frau Mary - die, für die damalige Zeit sehr ungewöhnlich, als Winemaker fungierte - das Magill Estate nahe Adelaide. Penfold war bestrebt, das beste Traubengut zu erwerben, und importierte deshalb Reben aus der Alten Welt, insbesondere aus der Rhône-Region. 1870 umfasste der wichtigste Rebberg des Gutes, der Grange Vineyard, bereits mehr als 24 Hektar mit unterschiedlichen Trauben, zu denen unter anderem Grenache, Verdelho, Mourvèdre, Frontignac und Pedro Ximénez gehörten. Das Weingut wuchs und bald startete er mit ausgewählten Trauben der besten Weinberge Penfolds erste Versuche. Entgegen dem Mainstream verabschiedete er sich von dem damals bevorzugten Süssweinstil. Zwischen 1945 und 1951 ging aus seinen Experimenten der "Grand Hermitage" hervor. Seit 1990 ist der hervorragende Shiraz-Wein unter dem Namen "Grange" bekannt.

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

Lammbraten oder kräftigen Wildgerichten mit Trüffeln, zu saftigen T-Bone Steaks, gebratener Ente mit Orangensauce, würzig geschmorten Nierchen oder Ochsenschwanz.