



Grange Shiraz 2009

Penfolds

Typ	Rotwein
Herkunft	Australien, South Australia
Produzent	Penfolds
Ausschanktemperatur	16-18°C
Alkoholgehalt	14,5 %
Traubensorten	Shiraz, Cabernet Sauvignon
Ausbau	Eichenfässern
Passt zu	Hartkäse, Lamm, Rind, Wild, Zigarren
Awards	Falstaff 94 / 100 , Robert Parker 97+ / 100 , Wine Spectator 94 / 100
Grösse	75 cl
Jahrgang	2009
Artikelnummer	48670709

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. Er ist nicht nur das Aushängeschild der Penfolds- Winzer

Degustationsnotizen

Der Jahrgang 2009 hat eine tiefe Magentarote Farbe und zeichnet sich in der Nase durch seine kräftigen und sehr komplexen Aromen aus. Noten von roten und schwarzen Früchten, Lakritze, Anis und sogar Rindfleisch und schwarzer Pfeffer kommen als erstes zum Vorschein. Beim Schwenken erkennt man Noten von

Panforte, Mascarpone, eingelegte Feigen und Vanille. Am Gaumen ist Grange 2009 fesselnd und überschwänglich. Das Gewicht ist ausgeglichen. Der Wein ist grosszügig aber wird von einer gut dosierten Säure unterstützt, sowie von gut integrierten Tanninen. Der Abgang zieht sich lange hin und hinterlässt den Geschmack von Mokka, Kakao und Pflaumen auf der Zunge.

Passt zu

Rind, Lamm, Wild, Hartkäse und zur Zigarre.