



61701419 | 2019

HILL OF GRACE



Henschke



Australien
South Australia



Shiraz

ARTIKELBESCHREIBUNG

Die 2019er Auslese Hill of Grace von Henschke begeistert mit einer intensiven Aromenvielfalt. Noten von reifen Brombeeren, saftigen Pflaumen und zarten Veilchen prägen das Bouquet. Dieser Shiraz zeigt sich reichhaltig und opulent, ergänzt durch komplexe Facetten, die das Geschmackserlebnis abrunden. Henschke bringt mit dieser Kreation die Reichtum des Weinanbaus im Eden Valley zur Geltung und verspricht ein unverwechselbares Erlebnis.



Serviertemperatur

17.0 °C bis 18.0 °C

HERKUNFT

Boden Sandiger Lehm Boden

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Rot

Gärung im offenen Bottich

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Schraubverschluss

ANALYSE

Alkoholgehalt 14.5 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer Grand Cru Select Distributionsgesellschaft mbH
53227 Bonn
DE

WEINBEREITUNG

Der Hill of Grace zählt zu den renommiertesten Einzellagen Australiens und ist seit Generationen in Familienbesitz. Die Lage im Eden Valley liegt in unmittelbarer Nachbarschaft zur Gnadenkirche („Gnadenberg Church“), der sie ihren poetischen Namen verdankt. Die ältesten Shiraz-Reben wurden um 1860 von Nicolaus Stanitzki gepflanzt, sind wurzelecht und nicht veredelt – damit gehören sie zu den ältesten produktiven Rebstöcken weltweit. Die Einzellage ist in acht separate Parzellen unterteilt, die individuell gelesen und vinifiziert werden. Die Böden bestehen überwiegend aus sandigem Lehm mit hohem Eisenoxidanteil und feiner Tonstruktur in tieferen Schichten. Diese Kombination sorgt für eine hervorragende Drainage und zwingt die Reben, tief zu wurzeln, was zu extrem niedrigen Erträgen und zugleich enormer aromatischer Dichte führt. Biodynamische Bewirtschaftung fördert dabei die Lebendigkeit des Bodens und die Balance der Reben.

Nach selektiver Handlese am 30. und 31. März 2021 erfolgt die Vergärung mit natürlichen Hefen in offenen Gärständen. Anschließend reift der Wein 18 Monate in Barriques, von denen 13% neu und 87% gebraucht sind (84% französische, 16% amerikanische Eiche). Nach dieser Zeit wird der Wein schonend verschitten und abgefüllt, wodurch die komplexe Struktur und die tiefgründige Aromatik des Hill of Grace erhalten bleiben.