



61701421 | 2021

## HILL OF GRACE



Henschke



Australien  
South Australia



Shiraz



99 James Suckling

## ARTIKELBESCHREIBUNG

Tiefes Purpurrot mit rubinroten Tönen. Bezaubernde Aromen von schwarzer Pflaume, Kakao, Brombeere, Heidelbeere und Cassis, unterlegt von würzigen Nuancen von Sternanis, Muskatnuss, zerstoßenen Blütenkräutern, Salbeiöl und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen elegant und fein, getragen von dunklen Beeren, Veilchen und einem Hauch Zedernholz. Raffinierte Säure und gefiederte, samtige Tannine leiten in einen mühe-losen, langen und detailreichen Abgang.



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

EAN Flasche / EAN Karton  
9320909001009  
19320909001006

### 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 Distributionsgesell-  
schaft 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.