



61701521 | 2021

MOUNT EDELSTONE



Henschke



Australien
South Australia



Shiraz



18 Jancis Robinson

ARTIKELBESCHREIBUNG

Tiefes Purpurrot mit rubinroten Tönen. Intensiv duftende Aromen von Brombeere, Heidelbeere und Pflaume mit charakteristischen Gewürznoten von schwarzem, weißem und grünem Pfeffer, wildem Salbei, frischem Lorbeerblatt und gebündeltem Thymian. Am Gaumen komplex, üppig und würzig, mit schwarzen und blauen Früchten, reichhaltigem dunklem Lakritz und frisch geschnittenen Kräutern, umrahmt von eleganter Säure und feinen, samtigen Tanninen für einen außergewöhnlich langen, detaillierten Abgang.



Serviertemperatur

17.0 °C bis 18.0 °C

HERKUNFT

Boden Lehmboden

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Rot

Gärung Spontanvergärung

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Schraubverschluss

EAN Flasche / EAN Karton
9320909001207
59320909001202

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 Henschke Mount Edelstone Shiraz 2021 stammt aus einer der ältesten Shiraz-Einzellagen Australiens. Die Reben wurden 1912 von Ronald Angas, einem Nachfahren von George Fife Angas, auf tiefrotbraunen, eisenhaltigen Lehmböden über Basalt gepflanzt. Der Name „Edelstone“ (deutsch „Edelstein“) erinnert an die kleinen gelben Opale, die einst in der Region gefunden wurden. Ungewöhnlich für die damalige Zeit wurde der Weinberg ausschließlich mit Shiraz bestockt. Seit 1952 füllt die Familie Henschke den Wein als sortenreinen Einzellagen-Shiraz ab – der älteste kontinuierlich produzierte seiner Art in Australien. Auf 400 bis 500mHöhe im Eden Valley sorgt das kühle Klima für eine langsame Reifung und eine ausgeprägte natürliche Säure. Die über 110 Jahre alten, wurzelechten Reben werden trocken, ertragsarm und biologisch-dynamisch bewirtschaftet, was besonders konzentrierte, komplexe Trauben hervorbringt.

Nach selektiver Handlese zwischen dem 31. März und 12. April 2021 vergärt der Wein mit natürlichen Hefen in offenen Gärständen. Anschließend reift er 18 Monate in Barriques, von denen 9 % neu und 91 % gebraucht sind (80%französische, 20%amerikanische Eiche). Durch diesen behutsamen Ausbau werden die Dichte und Finesse der alten Reben herausgearbeitet, ohne den charakteristischen Ausdruck der Lage zu überdecken.