



61701621 | 2021

THE WHEELWRIGHT



Henschke



Australien
South Australia



Shiraz



96 James Suckling

ARTIKELBESCHREIBUNG

Der 2021er zeigt sich im Glas in dunklem Karminrot mit violetten Reflexen. In der Nase entfaltet sich ein vielschichtiges, verführerisches Bukett mit intensiven Aromen von Himbeeren, Brombeeren und Blaubeeren, begleitet von floralen Noten wie Veilchen und Vanilleblüten. Würzige Nuancen von Anis, Lorbeer, schwarzem Pfeffer und Zedernholz sowie feine Anklänge von Sandelholz und Lakritze verleihen zusätzliche Tiefe. Am Gaumen präsentiert sich der Wein kraftvoll und doch präzise, mit saftigen Noten von Satsuma-Pflaumen, Maulbeeren und Salbei. Eine pikante Kräuterwürze sowie lebendige Säure sorgen für Frische und Spannung. Feinkörnige, seidig eingebundene Tannine führen in ein langes, kühles und fruchtbetontes Finale mit mineralischem Nachhall.



Serviertemperatur

17.0 °C bis

HERKUNFT

Boden Schieferverwitterungsboden

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Rot

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Schraubverschluss

EAN Flasche / EAN Karton
9320909001276
59320909001271

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 Wheelwright wurde anlässlich des 150-jährigen Jubiläums der Henschke-Familienweinbereitung erstmals abgefüllt und würdigt Johann Christian Henschke (1803–1873), den Gründervater des Weinguts, der 1868 im Eden Valley die ersten Reben pflanzte. Sein Name verweist auf seinen ursprünglichen Beruf als Wagner („wheelwright“), den er nach seiner Ankunft aus Schlesien im Jahr 1841 in Südaustralien ausübte.

Die Trauben stammen von alten Shiraz-Reben, die 1968 von Cyril Henschke auf rund 470mHöhe unweit des Ortes Eden Valley gesetzt wurden und heute nach dem Barossa Old Vine Charter offiziell als „Old Vines“ klassifiziert sind. Die schieferhaltigen, gut drainierten Böden in Kombination mit dem kühlen Hochlandklima fördern eine langsame Reifung und verleihen dem Wein aromatische Tiefe sowie eine elegante Struktur.

Nach sorgfältiger Handlese erfolgt die Gärung in kleinen Chargen. Der anschließende Ausbau erstreckt sich über 21 Monate in ausschließlich französischen Barriques, von denen etwa die Hälfte neu ist. Diese selektive Holzauswahl unterstützt die Struktur und das Reifepotenzial des Weins, ohne die feine Eleganz zu überdecken.