



## 2021 Grenache Notus

Barossa Valley, Sons of Eden

Purer Trinkspaß aus Grenache mit 96 Punkten

**Beschreibung:**

Ein Barossa-Grenache von 60 bis 100 Jahre alten Reben. Gewidmet ist er Notus, dem griechisch-römischen Gott des Südwindes, der die Reben mit seinem kühlenden Einfluss in der letzten Reifephase des Sommers erfrischt und so für einen intensiven Grenache mit viel Ausgewogenheit und Harmonie sorgt.

**Degustationsnotiz:**

Leuchtendes Rot, bereits im Duft und anschließend am Gaumen ein reichhaltiger und geradezu dekadenter Grenache mit Aromen und Geschmacksnoten von schwarzen Früchten, vor allen Dingen auch Pflaumen, Orangenschalen und Muskatnüssen. Voller Körper mit superber Vielschichtigkeit und attraktiver Frucht. Im langen Finale würzig, aber auch frisch.

**Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Herkunftsland:</b> | Australien   |
| <b>Region:</b>        | South-Australia  |
| <b>Subregion:</b>     | Barossa Valley   |
| <b>Produzent:</b>     | Sons of Eden   |
| <b>Bewertung(en):</b> | J. Halliday 96/100, James Suckling 95/100, Parker 93/100 |
| <b>Ausbau:</b>        | 8 Monate im Barrique                                     |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell   |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.5 %   |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2035   |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Grenache  |
| <b>Artikelnummer:</b> | 1263721  |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Grenache Notus**

Barossa Valley  
Sons of Eden

**Herkunft:** Australien  
**Bewertung(en):** J. Halliday 96/100, James Suckling 95/100,  
Parker 93/100  
**Rebsorte(n):** 100% Grenache  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2035  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 8 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.