



2015 Kennedy

Grenache Shiraz Mourvèdre, Barossa Valley, Sons of Eden

Der Vorzeige-GSM mit 94 Punkten von James Halliday

Beschreibung:

GSM lautet die Abkürzung für den an derRhone typischen Blend der RebsortenGrenache, Shiraz und Mourvèdre. Kennedyist der unumstrittene Bestseller von einerder "outstanding wineries" Australiens undeine superbe Cuvée, die die Vorteile der drei Rebsorten auf vorzügliche Weise vereint.

Degustationsnotiz:

Kräftiges und intensives Karminrot, im Duft mit viel Beerenfrucht und süßlicher Kräuterwürze. Im Mund dann umwerfend attraktiv, mit viel reifer Kirsche, Pflaume und Brombeere. Spannend auch die erdig-würzigen Noten, die die Frucht herrlich ergänzen. Die Tannine sind bestens eingebunden und rundum soft und samtig zu nennen. Zeigt saftige Mundfülle und Intensität mit einem langen, beeindruckendem und köstlichen Finale und Frucht bis zum Abwinken. Zu Recht neben dem Top-rating auch als "special value" von Halliday ausgezeichnet!

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu reifem Käse, Roastbeef, Gegrilltem sowie Lamm in allen Variationen. Geniessen Sie ihn auch zu Wild- und Schmorgerichten.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Australien
Region: South-Australia
Subregion: Barossa Valley
Produzent: Sons of Eden
Bewertung(en): J. Halliday 94/100
Ausbau: 16 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 14.5 %
Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 40% Grenache, 34% Shiraz, 26% Mourvèdre

Artikelnummer: 0817415



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Kennedy

Grenache Shiraz Mourvèdre Barossa Valley Sons of Eden

Herkunft: Australien

Bewertung(en): J. Halliday 94/100

Rebsorte(n): 40% Grenache, 34% Shiraz, 26% Mourvèdre

Trinkreife: Jetzt bis 2028
Weinbau: Traditionell

Ausbau: 16 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.