00795719 | 2019

BIN 28 KALIMNA SHIRAZ

Penfolds

Australien
South Australia McLaren Vale

100% Shiraz

91 Punkte James Suckling

ARTIKELBESCHREIBUNG

Erstmals im Jahr 1959 kreiert, trägt seinen Namen stolz nach dem renommierten Kalimna-Weinberg im Barossa Valley, der 1945 von Penfolds erworben wurde und einst die Wiege dieses außergewöhnlichen Weins war. Heutzutage repräsentiert der BIN 28 eine meisterhafte Verschmelzung verschiedener Regionen, wobei das Barossa Valley stets seine charakteristische Präsenz beibehält. Dieser Wein verkörpert in jeder Facette das klassische Aromaprofil von Penfolds und ist somit ein hervorragendes Beispiel für den unverkennbaren Stil des Hauses.
In der visuellen Erscheinung präsentiert sich der BIN 28 mit einer tiefdunklen Farbe, die von einem granatroten Rand umspielt wird. Die großzügigen, süßen und würzigen Aromen, die sich im Glas entfalten, verführen die Sinne zu einem faszinierenden Erlebnis. Die Nase wird von einem harmonischen Zusammenspiel von Umami-Noten verwöhnt, darunter geröstetes Fleisch aus der Pfanne, dunkle Sojasauce, Sopresso-Salami sowie chinesischer Char Sui Park und würzige Wachtel. Getrocknete Kräuter wie Rosmarin und Oregano setzen zusätzlich feine Akzente.
Wie versprochen entfaltet der Wein am Gaumen seine Vollmundigkeit, Reichhaltigkeit und Großzügigkeit. Mokka, Schokolade und Espresso verleihen ihm eine verlockende Geschmackstiefe. Der Zuckerbäcker scheint seine Finger im Spiel zu haben, präsentiert schwarze Geleebohnen, Lakritze, Schokoladentrüffel sowie Rum und Rosinen. Die opulenten Fruchtaromen erfüllen den Gaumen mit einer üppigen, plüschigen Textur, die an eine deutsche Konditorei erinnert – Schwarzwälder Kirschtorte, Strudel und Crème anglaise. Geröstete Fenchelsamen und frischer Estragon fügen eine weitere geschmackliche Dimension hinzu.
Die saftige und energische Säure harmoniert perfekt mit kräftigen, aufmerksamen, strukturierten Tanninen von graphitartiger Qualität, die das Gesamtpaket zusammenhalten. Die geschickte Integration des Eichenholzes ermöglicht es der Frucht, im Vordergrund zu stehen. Der Abgang ist von beeindruckender Länge und Feinheit, wobei ein gelehrter, schieferartiger, mineralischer Eindruck noch lange nachklingt.
Der BIN 28 ist zweifellos ein Paradebeispiel für australischen Shiraz aus warmen Klimazonen – reife Frucht, robuste Struktur und großzügiger Geschmack machen ihn zu einem Erlebnis für anspruchsvolle Gaumen.

Karaffieren / Serviertemperatur

1 Stunde vor Genuss öffnen
16.0 °C bis 18.0 °C

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Reifung	im Holzfass (Fuder) 12 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	9310297009886 29310297009880

ANALYSE

Alkoholgehalt	14.5 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Wein Wolf GmbH 53227 Bonn

PRODUZENTEN-INFO

Wie viele Weingüter hat auch Penfolds einmal klein angefangen. Das Weingut wurde 1844 von dem englischen Arzt Dr. Christopher
Rawson Penfold gegründet, der seinen Patienten Wein als Gesundheitstonikum empfahl. Die Reben pflanzte er in Magill, neun Kilometer
von Adelaide entfernt, im Süden Australiens. Magill Estate ist heute noch Hauptsitz des Hauses. Seit 2002 wird auch der berühmte Grange wieder auf Magill Estate vinifiziert.
Wie viele Weingüter hat auch Penfolds einmal klein angefangen. Das alteingesessene Weingut wurde 1844 von dem englischen Arzt Dr. Christopher Rawson Penfold gegründet, der seinen Patienten Wein als Gesundheitstonikum empfahl. Die Reben pflanzte er in Magill, neun Kilometer von Adelaide entfernt, im Süden Australiens. Magill Estate ist heute noch Hauptsitz des Hauses. Seit 2002 wird auch der Grange wieder auf Magill Estate vinifiziert.
Peter Gago, Penfold's Chef Önologe: in England geboren, in Australien aufgewachsen studierte Gago Mathe und Chemie, setzte am Roseworthy College den Önologen obenauf und startete 1989 seine steile Karriere bei Penfolds. Nach Fizz und Rotwein übernahm Gago im Jahr 2002 die Verantwortung für alle Weine und wurde John Duvals Nachfolger als Penfolds Chef-Önologe. Er ist damit erst der vierte Kellermeister seit Max Schubert und Hüter des weltberühmten Grange.