



©Vinum (alle Fotos)

Penfolds

Annual Release 2016

Das Weingut [Penfolds](#) und die Zeitschrift [Vi-num](#) präsentierten am 1. Dezember 2016 ein exklusives Wine & Dine im Park Hyatt Zürich. Durch den Abend führten Marco Gaido, Key Account Manager von Rutishauser Barossa und Vinum Chefredaktor Thomas Vaterlaus. Der Küchenchef des Hotels, Frank Widmer sorgte mit seiner Crew für die kulinarische Begleitung zu den komplexen und gereiften Weinen. Vorgestellt wurden aus der Penfolds Collection 2016 zehn exklusive Crus. Für mich überraschend, aber nicht weniger angenehm und wohltuend war, dass die über hundert gut gelaunten und interessierten Gäste sich komplett von den Besuchern sonstiger Verkostungen unterschieden. So lernte ich an meinem Tisch acht aufgestellte neue Weinfans kennen.



Marco Gaido führte durch den Abend

Einführung

Penfolds ist eine der ältesten Weinikonen Australiens und der bekannteste Botschafter für Weine von Down Under. Da die Geschichte dieses Weingutes schon mehrmals, auch auf unserer [Website](#) ausführlich dargestellt wurde, verzichte ich auf eine Wiederholung. Ich konzentriere mich auf die uns präsentierten Weine aus der Penfolds Collection 2016. Eine Familie edler Weine, jeder ausgestattet mit unverwechselbarer Persönlichkeit, Qualität und Herkunft. Sie reflektieren den einzigartigen Penfolds Stil und sind der ultimative Ausdruck einer langjährigen Weinbautradition, die besten Trauben aus den besten Lagen zu keltern.

Noch eine kurze Erklärung zu „BIN“. BIN wird vor allem in Australien verwendet und heisst in etwa „Kübel, Gefäss oder Cask“. Man versteht im Weinbau darunter vor allem eine bestimmte oder limitierte Menge (Charge) eines Weines. Das heisst, diese Fässer werden einzeln selektioniert, in einer bestimmten Art vinifiziert oder ausgebaut und in einem abgegrenzten Bereich eines Weinkellers aufbewahrt und mit einer BIN Nummer versehen.



Das Diner & die Weine

Apero

Penfolds Bin 311 Chardonnay Vintage 2015

Traubensorte 100% Chardonnay aus Tumbarumba. Im Glas ein leuchtendes Strohgelb. Es entwickeln sich in der Nase fruchtige Noten von Zitrusfrüchten, Grapefruit, grünen Äpfeln, Mandeln, Nougat und exotischen Würznoten. Am eleganten und zarten Gaumen leichte Röstaromen, ein Hauch Butter-Biskuit und eine schöne, mineralische Säure. Er besitzt eine fleischige Mitte mit viel Spiel, eine gute Struktur und einen gradlinigen, frischen, mittleren aber vollmundigen Abgang. **16.5/20** (87/100).

Warm geräucherter Red Snapper mit roter Mojo und mariniertem Fenchel

Penfolds Bin 28 Kalimna Shiraz Vintage 2014, new release

Traubensorte 100% Shiraz. Benannt nach dem gleichnamigen Vineyard im Barossa Valley. Im Glas ein dunkles Rubinrot mit violetter Schimmer. In der Nase gekochte Früchte, Heidelbeeren, ein würziges, tiefgründiges Aroma und etwas Pfeffer. Typische Shiraznase. Am Gaumen ein zarter Anklang von Eiche. Pflaumen, Schokolade, wieder diese Würznoten und eine gut eingebaute Säurestruktur. Ordentlicher, lebhafter, mittlerer Abgang. **16.5/20** (87/100).

Dieser Wein kostet 29.90 bei [Rutishauser](#), dem Generalimporteur in der Schweiz. In Deutschland ist er an [verschiedenen Adressen](#) erhältlich.

Penfolds Bin 28 Kalimna Shiraz Vintage 2006, back vintage

Traubensorte 100% Shiraz. Im Glas ein dunkles Rubinrot mit leicht orangem Schimmer. Erste Reifennoten. In der Nase üppige, warmwürzige Shirazaromen nach Nelken, Zimt, Koreaner und reifen Dörripflaumen. Am gut ausbalancierten Gaumen Tabak, dunkle Schokolade und erdige Akzente. Gut eingebundene Tannine, etwas Lakritze, Vanille und etwas Bratensaft sind spürbar. Weicher Schmelz, gehaltvoll und aromatisch im Abgang. **17/20** (89/100).

Gebratener Crabcake mit Buschpfeffer und Kürbis



Penfolds Bin 389 Cabernet/Shiraz Vintage 2014, new release

Von Insidern auch der kleine Grange oder Baby-Grange genannt. Im Glas ein dunkles Rubinrot mit violetten Nuancen. In der Nase dunkle Beeren wie Heidelbeeren, Cassis, Brombeeren und pikante Gewürze wie Paprika. Am Gaumen kombiniert er die Eleganz des Cabernet Sauvignon mit der reichen Fülle des Shiraz. Anders gesagt, Cabernet und Shiraz vereinen sich in perfekter Vollendung. Tiefes, intensives Duftspiel nach schwarzen Oliven, Kakao, Mokka und Bitterschokolade.



Gut eingebundene Tannine, eine erfrischende Säure und ein zarter Holzton. Langer Nachhall. **18/20** (93/100). Dieser Wein kostet 69.- bei [Rutishauser](#), dem Generalimporteur in der Schweiz. In Deutschland kostet er €55.- bei [Millesima](#).

Penfolds Bin 407 Cabernet Sauvignon Vintage 2014, new release

Traubensorte 100% Cabernet Sauvignon. Ein tiefes Rot mit dunklem Kern. In der Nase ein grosszügiges Aromenspiel von Schokolade, Cassis, Brombeeren, Kaffee und etwas grüne Peperoni. Schön auch der Duft nach getrockneten Kräutern. Kraftvoll und grosszügig am Gaumen mit weichen, gut eingebundenen Tanninen. Nur ganz minim ist das Holz zu spüren. Noten nach Eukalyptus, Zedern, etwas Tabak, Minze und Datteln sind erkennbar. Der durch weiche, stabile Tannine geprägte Abgang ist lang und rund. **18/20** (93/100).



Dieser Wein kostet 69.- bei [Rutishauser](#), dem Generalimporteur in der Schweiz. In Deutschland ist er an [verschiedenen Adressen](#) erhältlich.

Australisches Weidelamm vom Holzkohlengrill mit Minigemüse und Jus



Penfolds Bin 169 Cabernet Sauvignon Vintage 2009, back vintage

Ein Wein, den ich bis jetzt nicht kannte. Er wurde erstmals 2008 vorgestellt. 100% Cabernet Sauvignon aus dem Gebiet Coonawarra. Im Glas ein dunkles Rot. In der Nase zuerst ungewohnte Noten von Gewürzen, Eukalyptus und grünem Peperoni. Nach mehrmaligem Schwenken des Glases dann auch einige dunkle Beeren wie Brombeeren, Maulbeeren, schwarzen Oliven und etwas Pfeffer. Am Gaumen frisch, kernig, mit einer für mich etwas zu hohen Säure. Gut eingebundene Tanninstruktur. Ordentlicher Abgang. Hier stimmt für mich das Preis-Leistungsverhältnis nicht. **17/20** (89/100).



Bin 389, 407 und 169

Am 28. April 2016 haben wir diesen Wein in unserem [Bericht](#) über die Collection 2015 mit 17.75/20 bewertet. Dieser Wein kostet 365.- bei [Rutishauser](#), dem Generalimporteur in der Schweiz. In Deutschland ist er nicht mehr erhältlich.

Penfolds St. Henri Shiraz Vintage 2013, new release

Traubensorte 100% Shiraz. Ein dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase rote Johannisbeeren, Cassis und Brombeeren. Feine Aromen nach Zimt und getrockneten Gewürzen. Am Gaumen unendlich fruchtig, aromatisch, frisch. Es zeigen sich auch etwas Milkschokolade, Lakritze und geräucherter Schinken. Die Tannine sind gut eingebunden und es zeigt sich ein extrem tiefsinniges, sublimes Bouquet mit rassiger Würze, ein grossartiges Spiel und feinste, distinguierte Gerbstoffe. Trockener, fruchtiger Abgang mit guter Länge. **18/20** (93/100).

Dieser Wein kostet 110.- bei [Rutishauser](#), dem Generalimporteur in der Schweiz. In Deutschland kostet er €98.- bei [Lobenberg'd Gute Weine](#), €90.83 [Millesima](#) und €119.- bei [Vine Shop 24](#).

Penfolds St. Henri Shiraz Vintage 2000, back vintage

Traubensorte 100% Shiraz. Dunkles Rubinrot mit leicht orangem Rand. Auch die Fruchtfärbung im Duft ist etwas dunkler angelegt, mit etwas Teer und Lakritze im Obertonbereich. Dicht und straff im Mund. Ein exquisiter Auftritt nach voll ausgereiften, getrockneten Früchten, Pflaumen, Rumtopf, etwas Speck und florale Noten dann im dichten und fleischigen Gaumen. Ein feingliedriger Auftritt mit enormem Zug und Tiefe. Der Wein befindet sich in einem hervorragenden Reifestadium mit langem Abgang. **18.5/20** (95/100).

Am 28. April 2016 haben wir diesen Wein in unserem [Bericht](#) über die Collection 2015 mit 17/20 bewertet.



Thomas Vaterlaus, Chefredaktor von Vinum

Penfolds Grange Bin 95 Shiraz Vintage 2012, new release

Traubensorten 98% Shiraz und 2% Cabernet Sauvignon. Es zeigt sich ein noch jugendliches, dunkles Rot mit violetten Reflexen und eine noch ganz leichte Trübung. In der Nase zuerst etwas Kokosnuss, dann dunkle Beeren wie Brombeeren, Heidelbeeren und Cassis im Überfluss. Der Wein ist unglaublich konzentriert, vielschichtig, mit klar gebündelten Gerbstoffen und einem von Holz geprägten Aroma. Am Gaumen weit aufgespannt mit Aromen nach Schokolade, Mokka, Tabak, Malz und noch einigen Gärstoffen. Der Abgang ist beachtlich lang, tief und hat Gewicht. Allerdings noch viel zu jung, aber mit grossem Potential. Momentan in dieser Fruchtphase schwer zu beurteilen. **18/20** (93/100) mit Potential +1.

Dieser Wein kostet 569.- bei [Rutishauser](#), dem Generalimporteur in der Schweiz. In Deutschland ist er an [verschiedenen Adressen](#) erhältlich und kostet u.a. €549.- bei [Lobenberg'd Gute Weine](#) bzw. €550.- [Millesima](#).



Macadamianuss Kuchen mit süssem Beerenkompott



Penfolds "Grandfather" Rare Tawny

Im Glas zeigt sich eine orange, fast ziegelrote Farbe. In der Nase Rancio-Anklänge, Noten nach getrockneten Rosinen, kandierten Zitronenzesten, Nüssen und Pflaumen. Am Gaumen extrem voluminös, konzentriert, mundfüllend, komplex, mit Aromen von Bratapfel, Creme Karamell und Sultaninen. Dieser grosse Tawny ist üppig, saftig, samtig und zeigt eine harmonische Mischung aus Weinen, die ihm Körper verleihen. Die Süsse ist gut integriert, mit einer ausgewogenen, stützenden Säure, einer aromatischen Tiefe, die ihm eine fantastische Länge gibt. **19/20** (97/100).

Dieser Wein kostet 169.- bei [Rutishauser](#), dem Generalimporteur in der Schweiz.



Autor: Andi Spichtig, 7. Dezember 2016
Fotos: Vinum
Lektorat: Jean François Guyard
& Gestaltung

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.