

Hill of Grace



KRAJ	Australia
REGION	Eden Valley
SZCZEP	Shiraz
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	14,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750
NAGRODY	Decanter 99 pkt., RP 98 pkt., JS 98 pkt., JR 18+/20

Aromat:

Niezwykle złożona aromatyczność składająca się zwłaszcza z nut owocowych i ziołowych. Wyczuwalne są dojrzałe jeżyny, jagody leśne i śliwki, a także ciemne, likierowe wiśnie. Aromaty ziołowe przejawiają się w postaci orientalnych przypraw ale też szalwii, oregano i liścia laurowego. Z czasem wino ewoluuje w stronę czarnych oliwek, wiśni maraschino i kminu.

Smak:

Pełne, wielowarstwowe i kompleksowe, o mocnej ale jednocześnie finezyjnie utkanej taninie i autentycznej, owocowej kwasowości. Tekstura porównywalna do jedwabiu. Niezwykle długi, lekko pikantny finisz - smak wina zdaje się trwać bez końca! W ustach wino powiela swoje aromaty lecz dodatkowo wzbogacone jest o lekko słony smak mogący kojarzyć się z sezonowanym mięsem, a także o niuanse suchego tytoniu, marcepanu czy białego pieprzu.

Potrawy:

Smażone na maśle, comber jagnięcy, sezonowana pierś kaczki,

Więcej informacji:

Winnica *Hill of Grace*, z której zbierane są owoce do produkcji wina o tej samej nazwie została zasadzona w 1860 r., a rodzina Henschke jest w jej posiadaniu od roku 1914. Szczęśliwie, światowa plaga filoksera pustosząca winnice w końcówce XIX wieku ominęła region Barossa, dzięki czemu do dziś owocują tam oryginalnie zasadzone krzewy winorośli mające ponad 160 lat!

Nazwa winnicy jest tożsama z nazwą protestanckiego kościoła, przy którym jest usytuowana. Świątynia wybudowana w 1860 r. została nazwana po niemiecku Gnadenberg, a tłumacząc na angielski - Hill of Grace (Wzgórze Łaski).

Wino dojrzewa przez 18 miesięcy w beczkach z francuskiego (83%) i amerykańskiego (17%) dębu o pojemności 250 l, przy czym część beczek jest zupełnie nowa.

Winnica Hill of Grace jest prowadzona w oparciu o praktyki organiczne i biodynamiczne.

Prezentuje wspaniałą kondycję już dziś ale z pewnością będzie zachwycać przez kolejne 20 lat. Wskazana kilkugodzinna dekantacja.

Henschke



Henschke jest jednym z najważniejszych i jednocześnie jednym z najstarszych producentów wina w Australii - pierwsze wina sygnowane tym nazwiskiem pojawiły się w sprzedaży w 1868 roku. Po dziś dzień pieczę nad całym przedsięwzięciem sprawują członkowie tej samej rodziny - Stephen i Prue (piąte pokolenie) wraz z dziećmi - Jahanem i Justine. Ciekawostką jest, że przed emigracją rodzina zamieszkiwała miejscowość Kurtschlau (obecnie Chociule), która leżała na terenach obecnego województwa lubuskiego, nieopodal Świebodzina.

Na przestrzeni lat Rodzina Henschke znana była z bardzo tradycyjnego podejścia do uprawy winogron i produkcji wina. Paradoksalnie, to innowacyjność ich poczynań przyniosła im rozpoznawalność - w czasach, gdy w Australii nikt nie brał tego pod uwagę, zaczęli produkować wina z pojedynczych winnic. Wina te, uznawane za jedne z największych i najbardziej prestiżowych w Australii, występują obecnie pod nazwami *Mount Edelstone* oraz *Hill of Grace*.

W uprawie winorośli rodzina Henschke kieruje się głównie filozofią uprawy zrównoważonej, jednakże nie odżegnują się od uprawy organicznej, a nawet biodynamicznej. W 2021 roku producentowi został przyznany *Robert Parker Green Emblem*. To wyróżnienie, którym może pochwalić się zaledwie 39 producentów z całego świata, a jest przyznawane winiarzom za szczególne osiągnięcia w obszarze działań sprzyjających środowisku.

Henschke jest również członkiem stowarzyszenia Australia's First Families of Wine, skupiającego najstarszych i najbardziej rozpoznawalnych producentów

wina w tym kraju.