

# Vinoplevelser

## Bin 407 Cabernet Sauvignon, 3/4 ltr.

Penfolds



Historien om Penfolds er egentlig ikke én, men to historier. Det er, dels historien om vineriet Penfolds, der i dag er et af Australiens største og mest kendte vinerier, dels historien om vinen Grange Hermitage, der skulle komme til at revolutionere såvel australiernes som europæernes syn på australsk vin.

Penfolds blev grundlagt af Christopher Penfolds i 1844, da han - efter at være emigreret til Australien - op slog sin lægepraksis i Adelaide i Sydaustralien. Christopher Penfolds var en varm fortaler for vinens helbredende virkning og startede derfor - som så mange andre australske læger - en hjemmeproduktion af hedvin, der blev ordineret som medicin i hans praksis. Vinproduktionen voksede sig efterhånden større end hans lægepraksis, og til sidst blev det til et regulært vineri med fokus på produktionen af brandy og hedvine, der trods det varme klima var yderst populære på daværende tidspunkt i Australien.

Penfolds-vineriet forblev succesfyldt i familiens eje, og efterhånden som hjemmemarkedet i 1940'erne og 1950'erne begyndte at efterspørge bordvine frem for hedvine, omlagde man langsomt produktionen til den nye trend. Penfolds chief winemaker, Max Schubert, blev sendt på en studietur til Bordeaux, hvor han via sine besøg på slottene blev inspireret til at tage de franske teknikker med sig hjem for at implementere dem i det daglige arbejde hos Penfolds.

Dette skulle vise sig at lede til skabelsen af Grange - den mest præmierede rødvin i australsk vinhistorie.

Men som ved alle gode eventyr skulle man grueligt meget igennem før den endelige succes: Vinen blev i første omgang latterliggjort af omverden, så ledelsen forbød i 1957 Max at fremstille vinen, der blev anset for useriøs. Der skulle gå hele 10 år efter lanceringen, før Grange officielt var tilbage i Penfolds sortiment og blev anerkendt som det mesterværk, det reelt var.

Penfolds er siden vokset betragteligt, og i dag fremstiller huset ikke mindre end 1,4 mio. kasser vin om året.

Bin 407 er tænkt som en "lillebror" til kultvinen Bin 707. Idéen opstod, da kvaliteten af de Cabernet Sauvignon druer, man kunne købe i distriktet, steg betragteligt sidst i 1980'erne. Kombinationen af dette og efterspørgslen efter et billigere alternativ til Bin 707 gjorde, at man i 1990 lancerede den første Bin 407.

Bin 407 er måske knap så tæt som Bin 707, men til gengæld udvikler den sig også hurtigere og er derfor drikkeklar relativt hurtigt, samtidig med at den har tanniner nok til 10 - 12 års lagring.

**Leverandør**  
Penfolds

**Land**  
Australien

**Område**  
South Australia

**Type/Farve**  
Rødvin

**Drue**  
100% Cabernet Sauvignon

**Dyrkning**  
Traditionel

**Serveringsforslag**  
Mørkt kød  
Vildt

#### Vinifikation

Duften er parfumeret med lækre toner af solbær, blyant, brombær og mynte. Smagen er fyldt med umiddelbare tanniner, hvilket understøtter frugten og giver vinen en flot struktur. Eftersmagen er vedvarende med toner af cedertræ og solbær.

#### Smagekommentarer

Duften er parfumeret med lækre toner af solbær, blyant, brombær og mynte. Smagen er fyldt med umiddelbare tanniner, hvilket understøtter frugten og giver vinen en flot struktur. Eftersmagen er vedvarende med toner af cedertræ og solbær.

**Alkohol**  
14,50%

**Proptype**  
Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN