



Marble Angel

Cabernet Sauvignon, Barossa Valley, Henschke

Single-Vineyard-Cabernet von Henschke

Beschreibung:

Ein reicher und üppiger Cabernet Sauvignon mit ausgeprägt fruchtiger Aromatik, mit grossartiger Fülle und viel Tiefe sowie einer ausgezeichneten Struktur und eleganten, feinkörnigen Tanninen.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur mit schwarzer Mitte. Brombeeren und Cassis in der konzentrierten Nase, auch Minzen-Schokolade, Holunder und Veilchen. Druckvoller Gaumen mit fleischigem Extrakt und noch jugendlichen Tanninen, wieder viel schwarze Frucht und unverkennbare Barossa-Fülle, saftig und stoffig gleichermassen, edle Cassis-Süße bis zum Schluss.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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
Subregion:	Barossa Valley
Produzent:	Barossa Valley
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	100% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	1106518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Marble Angel

Cabernet Sauvignon
Barossa Valley

Herkunft:	Australien
Ratings:	Parker 94/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.