



2015 Cabernet Sauvignon

Cyril Henschke, Eden Valley, Henschke

Einzellagen Cabernet Sauvignon von Eden Valley

Beschreibung:

Henschke zählt zu den ältesten Weingütern in Australien mit mehr als 150 Jahren Geschichte. Dieser Wein trägt den Namen von Stephens Vater, dem Henschke-Winzer in vierter Generation, eine Hommage an einen der herausragenden Weinbaupioniere Australiens, der für seine alte Reben, Einzellagen und hochwertigen Tafelweine bekannt war.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur-Granat. Brombeeren und Eukalyptus in der würzigen Nase, Wachholder und Lakritze, unterlegt mit feiner Baumnußschokladen-Süsse. Kompakter Gaumen mit fleischigem Extrakt und zartpelziger Textur, viel Stoff und gleichzeitig saftig-weich, blaue und schwarze Frucht, nun auch dezente Cassisnoten, enorme Reserven zeigend.

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 |
| Region: | South-Australia |
| Subregion: | Eden Valley |
| Produzent: | Henschke |
| Bewertung(en): | J. Halliday 97/100, Score 19/20, Wine Enthusiast 96/100 |
| Ausbau: | 18 Monate in Grossholz |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 14.5 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2030 |
| Rebsorte(n): | 99% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc |
| Artikelnummer: | 1090015 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Cyril Henschke
Eden Valley
Henschke

Herkunft: Australien
Bewertung(en): J. Halliday 97/100, Score 19/20, Wine Enthusiast 96/100
Rebsorte(n): 99% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.