



## 2019 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:**

Ultra dichtes Purpur mit schwarzer Mitte. Viel reife Pflaume, Cassis, Veilchen und Brombeeren im konzentrierten Duft. Ergänzt mit feiner ätherischen Note, Eukalyptus, Lakritze, Zeder und schwarzer Olive. Am Gaumen reichhaltig, saftig, mit fantastischer Tiefe und Struktur, purer Fruchtkorb, edle Tannine bester Herkunft und Güte. Fleischiger Extrakt mit noch jugendlichen Tanninen, Fülle und Druck mit sehr langem Nachhall.

### **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:** Barossa Valley  
**Produzent:** Henschke

**Bewertung(en):** J. Halliday 94/100, Score 19/20, Angus Hughson 92/100, James Suckling 93/100

**Ausbau:** 18 Monate in Grossholz

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2036

**Rebsorte(n):** 100% Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 1106519

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Marble Angel**

Cabernet Sauvignon  
Barossa Valley  
Henschke

**Herkunft:** Australien  
**Bewertung(en):** J. Halliday 94/100, Score 19/20, Angus Hughson 92/100, James Suckling 93/100  
**Rebsorte(n):** 100% Cabernet Sauvignon  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2036  
**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.