



2018 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 Baumnußschokoladen-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): Decanter 97/100, Score 19/20, J. Halliday 96/100, J. Robinson 17/20, James Suckling 96/100

Ausbau: 18 Monate in Grossholz
Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5 %

Rebsorte(n): 97% Cabernet Sauvignon, 2% Merlot, 1% Cabernet Franc

Artikelnummer: 1090018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Cyril Henschke
Eden Valley
Henschke

Herkunft: Australien
Bewertung(en): Decanter 97/100, Score 19/20, J. Halliday
96/100, J. Robinson 17/20, James Suckling
96/100
Rebsorte(n): 97% Cabernet Sauvignon, 2% Merlot, 1%
Cabernet Franc
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.