



Marble Angel

Cabernet Sauvignon, Barossa Valley, Henschke

Un 100% Cabernet signé Henschke

Beschreibung:

Un cabernet sauvignon riche et luxuriant à l'arôme fruité prononcé, avec une magnifique plénitude, beaucoup de profondeur, une remarquable structure et des tannins fins.

Degustationsnotiz:

Pourpre dense, centre noir. Mûres et cassis dans le nez concentré, aux notes de chocolat à la menthe, de sureau et de violettes. La bouche puissante et charnue, aux tannins encore jeunes, révèle des arômes opulents de fruits noirs et l'ampleur inimitable de la Barossa, à la fois juteux et étoffé, avec de douces notes de cassis jusqu'en finale.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Australie
Sous-région:	Baros
Produzent:	Barossa Valley
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5%
A boire:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	100% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	1106518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Marble Angel

Cabernet Sauvignon
Barossa Valley

Herkunft:	Australie
Notation:	Parker 94/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Cabernet Sauvignon
A boire:	jusqu'en 2035
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.