# 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 ultra dense, centre noir. De délicates notes éthérées d’eucalyptus de réglisse, de cèdre et d’olive rehaussent le bouquet concentré de prune mûre, de cassis, de violette et de mûre. Généreux et fluide en bouche, il révèle une profondeur et une structure fantastiques, un véritable panier de fruits, avec des tannins d’une grande élégance. Extrait charnu avec des tannins encore jeunes, amplitude et puissance, d’une très grande persistance.
**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 Foudre |
| **Viticulture:** | Traditionnelle |
| **Vol. alcool:** | 14.5% |
| **A boire:** | jusqu'en 2036 |
| **Cépage(s):** | 100% Cabernet Sauvignon |
| **Artikelnummer:** | 1106519 |

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

## Marble Angel

Cabernet Sauvignon
Barossa Valley

| | |
|---|---|
| **Herkunft:** | Australie |
| **Notation:** | J. Halliday 94/100, Angus Hughson 92/100, James Suckling 93/100, Score 19/20 |
| **Cépage(s):** | 100% Cabernet Sauvignon |
| **A boire:** | jusqu'en 2036 |
| **Weinbau:** | Traditionnelle |
| **Elevage:** | 18 Mois en Foudre |
| **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. |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch