2016 Mount Edelstone

Shiraz, Eden Valley, Henschke

Une pépite issue du second grand vignoble Henschke

Description:
Le 100% Syrah Mount Edelstone est un vin emblématique qui exprime toute la beauté et le caractère d'une parcelle.
Note de dégustation:
Pourpre presque noir avec des reflets violets. Au nez, les notes raffinées de poivre noir et de sauge se mêlent merveilleusement aux nuances fruitées de mûres, de prunes compotées de cassis, de cèdre et d'estragon. Immense complexité dans la bouche ample et opulente aux arômes concentrés de mûres et de prunes bien mûres. Finale impressionnante d'une très grande longueur, aux tannins veloutés et à la texture riche et attrayante. Fruit concentré dominé par la mûre, avec à nouveau des prunes mûres. Finale extrêmement longue, impressionnante et d'une magnifique profondeur, avec des tannins doux et veloutés.
Accompagne idéale:
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.
Conseils de service:
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
Région:	South Australia
Sous-région:	Eden Valley
Producteur:	Henschke
Notation(s):	Decanter 97/100, Score 19.5/20, J. Halliday 97/100, James Suckling 97/100, Parker 96/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2051
Cépage(s):	100% Shiraz
Référence:	1089916

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Mount Edelstone

Shiraz
Eden Valley
Henschke

Origine:	Australie
Notation(s):	Decanter 97/100, Score 19.5/20, J. Halliday 97/100, James Suckling 97/100, Parker 96/100
Cépage(s):	100% Shiraz
Apogée:	jusqu'en 2051
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	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