



## Cabernet Sauvignon The Villain

McLaren Vale, Hugh Hamilton

Pecora nera australiana

### **Beschreibung:**

Hugh Hamilton e sua figlia Mary producono vini unici ai margini delle Adelaide Hills. Una delle particolarità è che tutti i vini prendono il nome dalle pecore della famiglia Hamilton.

### **Degustationsnotiz:**

Porpora scuro con centro nero. Una fine mineralità esalta il penetrante bouquet di sambuco maturo, gelatina di mirtilli e cioccolato fondente. Al palato rivela una riuscita alternanza tra frutta dolce e succosa e note di territorio. Ribes nero, olive nere, menta e un bouquet di spezie accarezzano il palato con una dolcezza cremosa e stimolante.

### **Ideale con:**

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

### **Servierempfehlung:**

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

**Paese di origine:** Australia

**Appellation:** McLaren Vale

**Produzent:** Hugh Hamilton

**Allevamento:** 18 Mesi in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 15.0%

**Da bere:** da subito fino al 2038

**Varietà d'uva:** 100% Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 0757117

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Cabernet Sauvignon The Villain

McLaren Vale  
Hugh Hamilton

|                       |                                                                   |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Australia                                                         |
| <b>Valutazioni:</b>   | J. Halliday 92/100, Score 18/20                                   |
| <b>Varietà d'uva:</b> | 100% Cabernet Sauvignon                                           |
| <b>Da bere:</b>       | da subito fino al 2038                                            |
| <b>Weinbau:</b>       | Tradizionale                                                      |
| <b>Allevamento:</b>   | 18 Mesi in barrique                                               |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 15.0%                                                             |
| <b>Servier:</b>       | Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato. |