

Hill of Grace

Shiraz, Eden Valley, Henschke

Shiraz di classe mondiale da vecchie vigne

Beschreibung:

Hill of Grace è un vigneto storico nella regione vinicola dell'Eden Valley. Da decenni qui si produce uno dei vini Shiraz più pregiati e ricercati al mondo. Il sottosuolo, composto da terra rosso-marrone e argilla limosa profonda, ha un'eccellente capacità di trattenere l'umidità, consentendo alle viti di essere coltivate senza irrigazione nonostante le scarse precipitazioni. Le viti più vecchie della "Collina delle Grazie" risalgono al 1860, e anche le più giovani hanno più di 35 anni. Il risultato è un vino assolutamente eccezionale, con un'impressionante concentrazione naturale e aromi complessi, perfettamente bilanciati da una sottile acidità e da una struttura tannica elegante e meravigliosamente vellutata.

Degustationsnotiz:

Porpora intenso con note di violetta. Un bouquet aperto di more dolci, prugne stufate, ribes nero, anice stellato, alloro e finocchio. Il palato è opulento e concentrato, con una fantastica profondità e complessità. Dominano gli aromi di composta di prugne, more e mirtilli, con note di pepe, cedro e sapori di salumi. La splendida acidità ultra-fine aggiunge freschezza e struttura, mentre i tannini setosi e vellutati offrono eleganza al finale eccezionalmente lungo.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Australia
Appellation: Valle dell'Eden
Produzent: Eden Valley
Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2051

Artikelnummer: 1089816

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Hill of Grace

Shiraz Eden Valley

Herkunft: Australia

Valutazioni: James Suckling 100/100, Decanter 99/100, J.

Halliday 99/100, Score 20/20

Da bere: da subito fino al 2051

Vol. alcolici: 14.5%

Servier: Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento:

stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di

decantarlo.