



Hill of Grace

Shiraz, Eden Valley, Henschke

De la poésie pure en provenance de l'Eden Valley

Beschreibung:

L'annata 2018 di Hill of Grace è un vero capolavoro del suo tempo. Questo iconico Shiraz, coltivato da viti pre-fillossera resistenti alle radici e secolari, sopravvissute alla catastrofe della fillossera del XIX secolo, sprigiona un'intensità che toglie il fiato. Profondi sapori di bacche scure, spezie nobili e il legno più pregiato si combinano per creare un'opera d'arte potente e flessuosa. Un vino dalla grazia maestosa e dal potenziale sfrenato che manda i sensi in estasi - pura poesia della Valle dell'Eden, un piacere per l'eternità.

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

Allevamento: 18 Mesi in grandi botti di legno

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2040

Varietà d'uva: 100% Shiraz

Artikelnummer: 1089818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Hill of Grace

Shiraz
Eden Valley

Herkunft:	Australia
Valutazioni:	James Suckling 99/100, Decanter 99/100, J. Halliday 99/100, Score 20/20
Varietà d'uva:	100% Shiraz
Da bere:	da subito fino al 2040
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in grandi botti di legno
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.