Mount Edelstone 65th Anniversary

Shiraz, Eden Valley, Henschke

Una pepita dal secondo vigneto più grande di Henschke

Descrizione:
Il 100% Syrah Mount Edelstone è un vino emblematico che esprime tutta la bellezza e il carattere di una parcella.
Profilo aromatico:
Viola quasi nero con riflessi violacei. Al naso, note raffinate di pepe nero e salvia si fondono magnificamente con sfumature fruttate di more, prugne stufate con ribes nero, cedro e dragoncello. Immensa complessità al palato, pieno e opulento, con aromi concentrati di more e prugne mature. Finale straordinariamente lungo, con tannini vellutati e una struttura ricca e accattivante. Frutta concentrata dominata dalla mora, con prugne mature. Finale estremamente lungo e impressionante, con magnifica profondità e tannini morbidi e vellutati.
Abbinamenti:
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.
Temperatura:
Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine:	Australia
Denominazione:	Valle dell'Eden
Produttore:	Eden Valley
Produzione:	18 Mesi in grandi botti di legno
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5%
Maturità di degustazione:	Adatto fino al 2044
Uva:	100% Shiraz
Numero articolo:	1089917

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

MÖVENPICK
VINI

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Mount Edelstone 65th Anniversary

Shiraz
Eden Valley

Paese di origine:	Australia
Valutazioni:	Decanter 98/100, J. Halliday 97/100, Score 19.5/20
Uva:	100% Shiraz
Maturità di degustazione:	adatto fino al 2044
Viticoltura:	Tradizionale
Produzione:	18 Mesi in grandi botti di legno
Gradazione alcolica:	14.5%
Temperatura:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

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