



Cabernet Sauvignon

Cyril Henschke, Eden Valley, Henschke

Cabernet Sauvignon monovitigno della Valle dell'Eden

Beschreibung:

Henschke è una delle più antiche cantine australiane, con oltre 150 anni di storia. Questo vino prende il nome dal padre di Stephen, la quarta generazione di viticoltori Henschke, in omaggio a uno dei pionieri della viticoltura australiana, noto per le sue vecchie vigne, i vigneti unici e i vini da tavola di alta qualità.

Degustationsnotiz:

Granato intenso-violaceo. More ed eucalipto nel naso speziato, ginepro e liquirizia, su una nota dolce di cioccolato alle nocciole. Compatto, carnoso e vellutato al palato, fluido e tenero nonostante l'abbondanza di corpo, frutti blu e neri, ma anche sottili note di ribes nero, enormi riserve.

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 2030

Varietà d'uva: 99% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc

Artikelnummer: 1090015

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Cyril Henschke
Eden Valley

Herkunft:	Australia
Valutazioni:	J. Halliday 97/100, Wine Enthusiast 96/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	99% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2030
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.