



## 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

**Produttore:** 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:** 97% Cabernet Sauvignon, 2% Merlot, 1% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 1090018

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Cabernet Sauvignon

Cyril Henschke  
Eden Valley

**Herkunft:** Australia  
**Valutazioni:** Decanter 97/100, J. Halliday 96/100, James Suckling 96/100, Score 19/20  
**Varietà d'uva:** 97% Cabernet Sauvignon, 2% Merlot, 1% Cabernet Franc  
**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. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.