



Johann's Garden

Barossa Valley, Henschke

Un Grenache di riferimento per Henschke

Beschreibung:

Fondata oltre 150 anni fa, la tenuta Henschke è una delle più antiche d'Australia. Oggi è gestita dalla quinta generazione della famiglia: Prue e Stephen Henschke. Le uve Grenache da cui si ottiene questo blend sono coltivate in appezzamenti molto speciali sulle colline della Barossa Valley.

Degustationsnotiz:

Granato chiaro con riflessi brillanti. Bouquet dolce di frutti di bosco, che ricorda il Pinot Nero, fragole di bosco, gelatina di lamponi e cioccolato alla nocciola. Un attacco seducente che si scioglie al palato, con aromi di fragole e ciliegie al cioccolato, a cui si aggiunge ora una nota di albicocca. elegante e corposo, con una seducente affinità con il Pinot e un perfetto equilibrio fino al finale

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 di Barossa

Produttore: Henschke

Allevamento: 10 Mesi in grandi botti di legno

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: 76% Grenache, 18% Mataro (Mourvèdre), 6% Shiraz

Artikelnummer: 1090217

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Johann's Garden

Barossa Valley
Henschke

Herkunft:	Australia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	76% Grenache, 18% Mataro (Mourvèdre), 6% Shiraz
Da bere:	da subito fino al 2030
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	10 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.