



Henry's Seven

Barossa, Henschke

Un gioiello della Barossa Valley

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. I loro potenti Syrah provenienti dalle colline della Eden Valley e della Barossa Valley sono tra i migliori del paese. Scopritelo voi stessi!

Degustationsnotiz:

Porpora intenso con riflessi violacei. Bouquet generoso di ciliegie nere, composta di prugne e cioccolato Crémant, con belle note di grafite. Al palato è succoso e potente, con marcati aromi di bacche nere, ma anche di albicocca, noci tostate e pan di zenzero. Bella dolcezza di frutto, tannini rotondi e morbidi, acidità discreta. Stimolante equilibrio tra calore e freschezza, untuoso fino al finale con note di frutti di bosco.

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

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 81% Shiraz, 11% Grenache, 6% Mataro (Mourvèdre), 2% Viognier

Artikelnummer: 1090323

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Henry's Seven

Barossa
Henschke

Herkunft: Australia
Valutazioni: J. Halliday 93/100, Score 19/20
Varietà d'uva: 81% Shiraz, 11% Grenache, 6% Mataro (Mourvèdre), 2% Viognier
Da bere: da subito fino al 2035
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.