



Marble Angel

Cabernet Sauvignon, Barossa Valley, Henschke

Un 100% Cabernet firmato Henschke

Beschreibung:

Un Cabernet Sauvignon ricco e rigoglioso con un pronunciato aroma fruttato, magnifica pienezza, grande profondità, notevole struttura e tannini fini.

Degustationsnotiz:

Porpora denso, centro nero. Mora e ribes nero al naso concentrato, con note di cioccolato alla menta, sambuco e violette. Il palato potente e carnoso, con tannini ancora giovani, rivela opulenti aromi di frutta nera e l'inimitabile pienezza di Barossa, succosa e corposa, con dolci note di ribes nero 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

Produzent: Barossa Valley

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 100% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 1106518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Marble Angel

Cabernet Sauvignon
Barossa Valley

Herkunft:	Australia
Valutazioni:	Parker 94/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Cabernet Sauvignon
Da bere:	da subito fino al 2035
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
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 decantarla.