



## 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

**Produrent:** Barossa Valley

**Allevamento:** 18 Mesi in barrique

**Viticultura:** 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

<b>Herkunft:</b>	Australia
<b>Valutazioni:</b>	Parker 94/100, Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2035
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	18 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	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.