

Marble Angel

Cabernet Sauvignon, Barossa Valley, Henschke

Un Cabernet de la Barossa signé Henschke

Beschreibung:

Cabernet Sauvignon da vigneto singolo della Barossa Valley. Julius Henschke era un noto artista e realizzava, tra l'altro, sculture di angeli, da cui il nome \"Marbel Angel\".

Degustationsnotiz:

Porpora ultra-denso, centro nero. Delicate note eteree di eucalipto, liquirizia, cedro e oliva arricchiscono il bouquet concentrato di prugna matura, ribes nero, viola e mora. Generoso e fluido al palato, rivela una fantastica profondità e struttura, un vero e proprio cesto di frutta, con tannini di grande eleganza. Estratto carnoso con tannini ancora giovani, ampiezza e potenza, molto duraturo.

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 grandi botti di legno

Viticoltura: Tradizionale Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2038 **Varietà d'uva:** 100% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 1106521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Marble Angel

Cabernet Sauvignon Barossa Valley

Herkunft: Australia

Valutazioni: James Suckling 93/100, Score 19/20

Varietà d'uva: 100% Cabernet Sauvignon
Da bere: da subito fino al 2038

Weinbau: Tradizionale

Allevamento: 18 Mesi in grandi botti di legno

Vol. alcolici: 13.5%

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.