



2018 Henry's Seven

Barossa, Henschke

Un grande vino da un'azienda leggendaria

Descrizione del vino:

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!

Nota di degustazione:

Colore vivace con riflessi rubino. Naso aperto con prugne nere, more, datteri con pancetta e un accenno di pan di zenzero. Palato potente con molta frutta nera e un riconoscibile calore australiano, bella acidità di supporto, che si combina perfettamente con la seducente dolcezza dell'estratto e la consistenza setosa, magnifica frutta primaria e cioccolato fondente fino al succoso finale.

Abbinamenti:

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 adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:

AU

Regione:

Australia Meridionale

Sottoregione:

Barossa Valley

Produttore:

Henschke

Valutazioni:

J. Halliday 94/100

Vinificazione:

9 Mesi in Fulmine

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

fino a 2029

Varietà d'uva:

67% Shiraz, 17% Grenache, 10% Mataro (Mourvèdre), 6% Viognier

Numero di articolo:

1090318

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Henry's Seven

Barossa
Henschke

Origine:	AU
Valutazioni:	J. Halliday 94/100
Varietà d'uva:	67% Shiraz, 17% Grenache, 10% Mataro (Mourvèdre), 6% Viognier
Maturità:	fino a 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	9 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.