

## 2016 Hill of Grace

Shiraz, Eden Valley, Henschke

### Nota di degustazione:

Porpora intenso con note di violetta. Un bouquet aperto di more dolci, prugne stufate, ribes nero, anice stellato, alloro e finocchio. Il palato è opulento e concentrato, con una fantastica profondità e complessità. Dominano gli aromi di composta di prugne, more e mirilli, con note di pepe, cedro e sapori di salumi. La splendida acidità ultra-fine aggiunge freschezza e struttura, mentre i tannini setosi e vellutati offrono eleganza al finale eccezionalmente lungo.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	AU
<b>Regione:</b>	Australia Meridionale
<b>Sottoregione:</b>	Valle dell'Eden
<b>Produttore:</b>	Henschke
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 100/100, Decanter 99/100, J. Halliday 99/100
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2051
<b>Numero di articolo:</b>	1089816



## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Hill of Grace**

Shiraz  
Eden Valley  
Henschke

**Origine:** AU  
**Valutazioni:** James Suckling 100/100, Decanter 99/100, J. Halliday 99/100  
**Maturità:** fino a 2051  
**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.