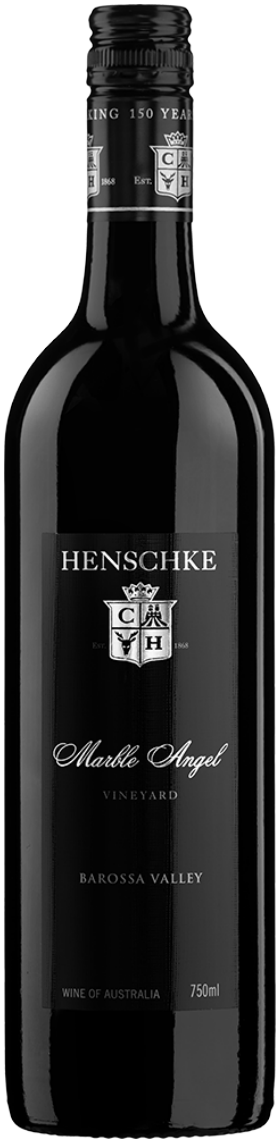

2018 Marble Angel

Cabernet Sauvignon, Barossa Valley, Henschke

Un 100% Cabernet firmato Henschke

Descrizione del vino:
Un Cabernet Sauvignon ricco e rigoglioso con un pronunciato aroma fruttato, magnifica pienezza, grande profondità, notevole struttura e tannini fini.
Nota di degustazione:
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.
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:	Parker 94/100, Score 19/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	100% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	1106518

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Marble Angel

Cabernet Sauvignon
Barossa Valley
Henschke

Origine:	AU
Valutazioni:	Parker 94/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Cabernet Sauvignon
Maturità:	fino a 2035
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch