



## 2021 Kennedy

Grenache Shiraz Mourvèdre, Barossa Valley, Sons of Eden

Un blend di Grenache, Syrah e Mourvèdre da una tenuta a 5 stelle

### Descrizione del vino:

GSM è l'abbreviazione della tipica miscela francese Rhone delle varietà di uve Grenache, Shiraze Mourvèdre. Sons of Eden, una delle migliori aziende vinicole dell'Australia, combina i vantaggi di questi tre vitigni nel modo più raffinato. Lo stile accessibile con un'abbondante dolcezza dell'estratto fruttato fa del Kennedy il più venduto della casa: potete aspettarvi un puro divertimento australiano da bere.

### Nota di degustazione:

Bellissimo rosso carminio. Sfumature ariose al naso con note di bacche dolci ed erbe fini. Al palato è tenero, vellutato e fruttato, con aromi di more, prugne, ciliegie, scorza d'arancia e noci. Tannini setosi e morbidi con grande finezza, succosità e rotondità. Intenso e persistente fino al finale delicatamente speziato.

### Abbinamenti:

Si consiglia di abbinare questo vino a formaggi corposi, arrostiti di manzo, piatti alla griglia e agnello in tutte le sue forme. Lo si apprezzerà anche con selvaggina e brasati.

### 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>	Barossa Valley
<b>Produttore:</b>	Sons of Eden
<b>Valutazioni:</b>	J. Halliday 94/100
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2034
<b>Varietà d'uva:</b>	45% Grenache, 30% Shiraz, 25% Mourvèdre
<b>Numero di articolo:</b>	0817421

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Kennedy**

Grenache Shiraz Mourvèdre  
Barossa Valley  
Sons of Eden

<b>Origine:</b>	AU
<b>Valutazioni:</b>	J. Halliday 94/100
<b>Varietà d'uva:</b>	45% Grenache, 30% Shiraz, 25% Mourvèdre
<b>Maturità:</b>	fino a 2034
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.