



2018 Cabernet Sauvignon

Cyril Henschke, Eden Valley, Henschke

Cabernet Sauvignon da vigneto singolo della Eden Valley

Descrizione del vino:

Henschke è una delle cantine più antiche d'Australia, con oltre 150 anni di storia. Questo vino porta il nome del padre di Stephen, l'enologo Henschke di quarta generazione, un tributo a uno degli eccezionali pionieri della viticoltura australiana, noto per le sue vecchie vigne, i vigneti singoli e i vini da tavola di qualità.

Nota di degustazione:

Granato intenso-violaceo. More ed eucalipto nel naso speziato, ginepro e liquirizia, su una nota dolce di cioccolato alle nocciole. Compatto, carnoso e vellutato al palato, fluido e tenero nonostante l'abbondanza di corpo, frutti blu e neri, ma anche sottili note di ribes nero, enormi riserve.

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:	Australia
Regione:	Australia Meridionale
Sottoregione:	Valle dell'Eden
Produttore:	Henschke
Valutazioni:	Decanter 97/100, Score 19/20, J. Halliday 96/100, J. Robinson 17/20, James Suckling 96/100
Vinificazione:	18 Mesi in Fulmine
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Varietà d'uva:	97% Cabernet Sauvignon, 2% Merlot, 1% Cabernet Franc
Numero di articolo:	1090018

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Cyril Henschke
Eden Valley
Henschke

Origine:	Australia
Valutazioni:	Decanter 97/100, Score 19/20, J. Halliday 96/100, J. Robinson 17/20, James Suckling 96/100
Varietà d'uva:	97% Cabernet Sauvignon, 2% Merlot, 1% Cabernet Franc
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 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.