

2018 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.

Paese d'origine:	AU
Regione:	Australia Meridionale
Sottoregione:	Valle dell'Eden
Produttore:	Henschke
Valutazioni:	James Suckling 99/100, Decanter 99/100, J. Halliday 99/100, J. Robinson 18+/20
Vinificazione:	18 Mesi in Fulmine
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Varietà d'uva:	100% Shiraz
Numero di articolo:	1089818



Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Hill of Grace

Shiraz
Eden Valley
Henschke

Origine: AU
Valutazioni: James Suckling 99/100, Decanter 99/100, J. Halliday 99/100, J. Robinson 18+/20
Varietà d'uva: 100% Shiraz
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.