



2021 Marble Angel

Cabernet Sauvignon, Barossa Valley, Henschke

Der Barossa-Cabernet von Henschke

Beschreibung:

Single Vineyard Cabernet Sauvignon aus dem Barossa Valley. Julius Henschke war ein bekannter Künstler und stellte unter anderem Engelskulpturen her – daher der Name «Marbel Angel».

Degustationsnotiz:

Ultra dichtes Purpur mit schwarzer Mitte. Viel reife Pflaume, Cassis, Veilchen und Brombeeren im konzentrierten Duft. Ergänzt mit feiner ätherischen Note, Eukalyptus, Lakritze, Zeder und schwarzer Olive. Am Gaumen reichhaltig, saftig, mit fantastischer Tiefe und Struktur, purer Fruchtkorb, edle Tannine bester Herkunft und Güte. Fleischiger Extrakt mit noch jugendlichen Tanninen, Fülle und Druck mit sehr langem Nachhall.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Australien
Region:	South-Australia
Subregion:	Barossa Valley
Produzent:	Henschke
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Score 19/20
Ausbau:	18 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Rebsorte(n):	100% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	1106521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Marble Angel

Cabernet Sauvignon
Barossa Valley
Henschke

Herkunft: Australien
Bewertung(en): James Suckling 93/100, Score 19/20
Rebsorte(n): 100% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: Jetzt bis 2038
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.