



2018 Johann's Garden

Barossa Valley, Henschke

Un Barossa envoûtant a base di Grenache

Descrizione del vino:

Fondata oltre 150 anni fa, la tenuta Henschke è una delle più antiche d'Australia. Oggi è gestita dalla quinta generazione della famiglia: Prue e Stephen Henschke. Le uve Grenache da cui si ottiene questo blend sono coltivate in appezzamenti molto speciali sulle colline della Barossa Valley.

Nota di degustazione:

Granato chiaro con riflessi luminosi. Bouquet morbido e seducente di frutti di bosco, che ricorda il pinot nero, fragoline di bosco, gelatina di lamponi, ciliegie e cioccolato alla nocciola. Attacco entusiasmante, con aromi succosi di ciliegie e fragole al cioccolato, ora anche con un accenno di albicocche, questo è un vino elegante e corposo, con una bella affinità con il pinot e un perfetto equilibrio 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:	Australia
Regione:	Australia Meridionale
Sottoregione:	Barossa Valley
Produttore:	Henschke
Valutazioni:	J. Halliday 95/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	8 Mesi in Fulmine
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2031
Varietà d'uva:	77% Grenache, 19% Mataro (Mourvèdre), 4% Shiraz
Numero di articolo:	1090218

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Johann's Garden

Barossa Valley
Henschke

Origine:	Australia
Valutazioni:	J. Halliday 95/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	77% Grenache, 19% Mataro (Mourvèdre), 4% Shiraz
Maturità:	fino a 2031
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	8 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.