



2015 Mount Edelstone

Shiraz, Eden Valley, Henschke

Una pepita dal secondo vigneto più grande di Henschke

Descrizione del vino:

Il 100% Shiraz Mount Edelstone è un vino emblematico che esprime tutta la bellezza e il carattere di una parcella.

Nota di degustazione:

Viola quasi nero con riflessi violacei. Al naso, note raffinate di pepe nero e salvia si fondono magnificamente con sfumature fruttate di more, prugne stufate con ribes nero, cedro e dragoncello. Immensa complessità al palato, pieno e opulento, con aromi concentrati di more e prugne mature. Finale straordinariamente lungo, con tannini vellutati e una struttura ricca e accattivante. Frutta concentrata dominata dalla mora, con ancora prugne mature. Finale estremamente lungo e impressionante, con magnifica profondità e tannini morbidi e vellutati.

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 19.5/20, Falstaff 97/100, James Suckling 96/100, Wine Enthusiast 96/100
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Varietà d'uva:	100% Shiraz
Numero di articolo:	1089915

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Mount Edelstone

Shiraz
Eden Valley
Henschke

Origine: Australia
Valutazioni: Decanter 97/100, Score 19.5/20, Falstaff 97/100, James Suckling 96/100, Wine Enthusiast 96/100
Varietà d'uva: 100% Shiraz
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 18 Mesi in barrique
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.