



## 2019 Henry's Seven

Barossa, Henschke

Un gioiello della Barossa Valley

### 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. I loro potenti Syrah provenienti dalle colline della Eden Valley e della Barossa Valley sono tra i migliori del paese. Scopritelo voi stessi!

### Nota di degustazione:

Granato intenso-violaceo. Ciliegie nere mature e prugne al naso, con note di cioccolato alla nocciola e pan di zenzero. Le ciliegie dominano il palato succoso, con una bella dolcezza di frutto, tannini rotondi e un equilibrio fine e rinvigorente tra freschezza e calore, cremoso e tenero fino al finale aromatizzato ai frutti di bosco.

### 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:

Decanter 92/100, Angus Hughson 92/100, Parker 91/100, Score 18/20

### Gradazione alcolica:

14.5 %

### Maturità:

fino a 2029

### Varietà d'uva:

Shiraz, Grenache, Mataro (Mourvèdre), Viognier

### Numero di articolo:

1090319

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Henry's Seven

Barossa  
Henschke

<b>Origine:</b>	Australia
<b>Valutazioni:</b>	Decanter 92/100, Angus Hughson 92/100, Parker 91/100, Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Shiraz, Grenache, Mataro (Mourvèdre), Viognier
<b>Maturità:</b>	fino a 2029
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.