



2017 Keyneton Euphonium

Barossa, Henschke

Superbo assemblaggio del n. 1 australiano

Descrizione del vino:

Keyneton Euphonium è un magnifico blend di shiraz proveniente da viti di circa cinquant'anni coltivate nelle valli di Eden e Barossa, miscelato con cabernet sauvignon, merlot e cabernet franc provenienti da vigneti selezionati in entrambe le regioni.

Nota di degustazione:

Colore viola quasi nero. Bouquet aperto e generoso di prugne stufate, amarene e crémant al cioccolato. Al palato è vellutato, corposo e pieno di finezza, con un frutto potente e aromi di frutti neri dolci, gelatina di more e composta di prugne. È un vino incredibilmente elegante e concentrato, con un finale che si protrae per diversi minuti.

Abbinamenti:

Si consiglia di abbinare questo vino a formaggi corposi, arrostiti di manzo, piatti alla griglia e agnello in tutte le sue forme. Lo si apprezzerà anche con selvaggina e brasati.

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 18/20, Angus Hughson 94/100
Vinificazione:	18 Mesi in Fulmine
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2036
Varietà d'uva:	62% Shiraz, 24% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc, 3% Merlot
Numero di articolo:	1729017

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Keyneton Euphonium

Barossa
Henschke

Origine:	Australia
Valutazioni:	J. Halliday 95/100, Score 18/20, Angus Hughson 94/100
Varietà d'uva:	62% Shiraz, 24% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc, 3% Merlot
Maturità:	fino a 2036
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.