



## 2019 Marble Angel

Cabernet Sauvignon, Barossa Valley, Henschke

Un 100% Cabernet firmato Henschke

### Descrizione del vino:

Un Cabernet Sauvignon ricco e rigoglioso con un pronunciato aroma fruttato, magnifica pienezza, grande profondità, notevole struttura e tannini fini.

### Nota di degustazione:

Porpora ultra-denso, centro nero. Delicate note eteree di eucalipto, liquirizia, cedro e oliva arricchiscono il bouquet concentrato di prugna matura, ribes nero, viola e mora. Generoso e fluido al palato, rivela una fantastica profondità e struttura, un vero e proprio cesto di frutta, con tannini di grande eleganza. Estratto carnoso con tannini ancora giovani, ampiezza e potenza, molto duraturo.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Australia
<b>Regione:</b>	Australia Meridionale
<b>Sottoregione:</b>	Barossa Valley
<b>Produttore:</b>	Henschke
<b>Valutazioni:</b>	J. Halliday 94/100, Score 19/20, Angus Hughson 92/100, James Suckling 93/100
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in Fulmine
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2036
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Numero di articolo:</b>	1106519

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Marble Angel**

Cabernet Sauvignon  
Barossa Valley  
Henschke

**Origine:** Australia  
**Valutazioni:** J. Halliday 94/100, Score 19/20, Angus Hughson 92/100, James Suckling 93/100  
**Varietà d'uva:** 100% Cabernet Sauvignon  
**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.