



2022 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:

Porpora intenso con riflessi violacei. Bouquet generoso di ciliegie nere, composta di prugne e cioccolato Crémant, con belle note di grafite. Al palato è succoso e potente, con marcati aromi di bacche nere, ma anche di albicocca, noci tostate e pan di zenzero. Bella dolcezza di frutto, tannini rotondi e morbidi, acidità discreta. Stimolante equilibrio tra calore e freschezza, untuoso fino al finale con le sue note di 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:	James Suckling 93/100, Score 19/20
Vinificazione:	8 Mesi in Fulmine
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Varietà d'uva:	72% Shiraz, 15% Grenache, 11% Mataro (Mourvèdre), 2% Viognier
Numero di articolo:	1090322

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Henry's Seven

Barossa
Henschke

Origine:	Australia
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	72% Shiraz, 15% Grenache, 11% Mataro (Mourvèdre), 2% Viognier
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.