



2021 Marble Angel

Cabernet Sauvignon, Barossa Valley, Henschke

Un Cabernet de la Barossa signé Henschke

Descrizione del vino:

Cabernet Sauvignon da vigneto singolo della Barossa Valley. Julius Henschke era un noto artista e realizzava, tra l'altro, sculture di angeli, da cui il nome "Marbel Angel".

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.

Paese d'origine:	Australia
Regione:	Australia Meridionale
Sottoregione:	Barossa Valley
Produttore:	Henschke
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Score 19/20
Vinificazione:	18 Mesi in Fulmine
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2038
Varietà d'uva:	100% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	1106521

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Marble Angel

Cabernet Sauvignon
Barossa Valley
Henschke

Origine:	Australia
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Cabernet Sauvignon
Maturità:	fino a 2038
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.