



2006 Colección Mendoza

Cuvelier los Andes

Tiefes Rubin, fast purpur. Konzentrierte Nase mit typischer Malbec-Aromatik, Heidelbeeren, Kräuter, schwarze Oliven, schwarze Schokolade. Kompakter Gaumen mit viel Schmelz, Schokoladentruffes, etwas Cassis, sehr schön ausgereifte, perfekte Tanninstruktur, lang.

Bewertung: Parker 90/100

Herstellung: 12 Monate Barrique-Ausbau.

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Lagerfähigkeit: Jetzt bis 2015.

Traubensorte(n): Malbec, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Petit Verdot

Alkoholgehalt: 15.0%

Herkunftsland: Argentinien

Winzer: Cuvelier Los Andes S.A.

Weintyp: Lagerfähige Rotweine

Passt zu: Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein. Braten- oder Wildgerichte, Wildgeflügel, Roastbeef, Châteaubriand und kräftig, würzige Käsesorten wie Gruyere, Tilsiter oder reifer Brie.

Einsteckkarte für Weinregalclips

Grösse: A7 74x105

Beim Kauf unserer Weinregalclips können Sie diese Karten einfach ausdrucken, ausschneiden und einstecken. Das schafft Übersicht in Ihrem Weinkeller



2006 Colección Mendoza
Cuvelier los Andes

Traubensorte(n): Malbec, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Petit Verdot

Alkoholgehalt: 15.0%

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Lagerfähigkeit: Jetzt bis 2015.