



2008 El Parrón Reserva

Cabernet Blend Valle del Rapel Viña Errázuriz

Undurchlässiges Purpur. Cassis und reife Brombeeren in der konzentrierten Nase, auch Schokolade, geröstetes Brot und schwarzer Holunder. Samtiger Gaumenfluss mit grossartigem Fruchtdruck und cremiger Textur, unverkennbare Chile-Wärme und auch in der gut balancierten Mitte viel Schmelz, wieder viel blaue und schwarze Frucht, nun auch Heidelbeergelee und eingelegte Kirschen, verführerisches Barrique-Toasting an Nusschokolade und Kaffee erinnernd, überwältigender Trinkspass bis ins lange nachklingende Finale.

Bewertung: Score 17/20

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Lagerfähigkeit: Jetzt bis 2015

Traubensorte(n): Cabernet Sauvignon, Carmenère, Syrah

Alkoholgehalt: 14.0%

Herkunftsland: Chile

Region: Central Valley

Winzer: Viña Errázuriz

Weintyp: Kräftige Rotweine

Passt zu: Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

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



2008 El Parrón Reserva
Cabernet Blend Valle del Rapel Viña Errázuriz

Traubensorte(n): Cabernet Sauvignon, Carmenère, Syrah
Alkoholgehalt: 14.0%

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Lagerfähigkeit: Jetzt bis 2015