Carmenère Aconcagua Alto

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Premium-Carmenère aus dem Barrique

Beschreibung:
Das Traubengut des Carmenère Alto stammt vom Max-Rebberg im Aconcagua-Tal. Ein gleichmässiges, warmes Klima und die entsprechende Bodenbeschaffenheit sorgen bei optimaler Reifung für die balancierte Frucht des Carmènere, dem 12 Monate in französischen Barriquen zusätzlich viel Noblesse verleihen.

Aromenprofil:
Purpurfarben bis zum Rand. Eine aristokratische Nase mit Düften nach schwarzen Kirschen, Cassis, aber auch Pfeffer, Lakritze und Mocca. Der Gaumen besticht durch seine prächtige Dichte, wiederum dunkelbeerig geprägt, ergänzt durch eine leicht salzige Note, viel Saftigkeit und passende Röstaromen; druckvolles, aber gleichwohl elegantes Finale.

Passt zu:
Wir empfehlen diesen Wein zu Chili con Carne, Hackfleischtaschen, Lasagne, Pizza und Rindragout. Geniessen Sie ihn auch zu Maisgratin mit Poulet oder Pies.

Temperatur:
Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Chile
Subregion:	Aconcagua Valley
Produzent:	Viña Errázuriz
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Rebsorte(n):	85.01% Carmenère, 12.74% Petit Verdot, 2.25% Tintorera
Artikelnummer:	0641923

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Carmenère Aconcagua Alto

Valle de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Herkunft:	Chile
Ratings:	Tim Atkin 93/100, James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	85.01% Carmenère, 12.74% Petit Verdot, 2.25% Tintorera
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch