



Kai Carmenere

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Chiles Vorzeigerebsorte in Perfektion

Beschreibung:

Viel Samtigkeit und Ausdruckskraft kennzeichnen diesen grossen Carmenère. Eduardo Chadwick spricht vom «Teddybär-Effekt» der Rebsorte Carmenère.

Degustationsnotiz:

Dunkles Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Eine ausdrucksstarke Nase nach Cassis, schwarzem Holunder und dezenten Veilchennoten, auch Crémant-Schokolade und eine Spur Kokos. Am Gaumen von einnehmender Eleganz und Samtigkeit, sehr dicht und von guter Struktur, die schwarzbeerigen Noten bestätigen sich, auch einige Brotkrustentöne, sehr explosiv und ausdrucksstark; langer, intensiver Finish.

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu edlen Stücken vom Rind, Lamm in Kräuterkruste oder auch gegrillten Scampi und Fisch mit geröstetem Knoblauch. Probieren Sie diesen Wein auch zu reifem Weichkäse und Wild.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Chile

Subregion: Aconcagua Valley

Produzent: Viña Errázuriz

Ausbau: 22 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): 95% Carmenère, 5% Syrah

Artikelnummer: 0131015

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Kai Carmenere

Valle de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Herkunft:	Chile
Ratings:	James Suckling 95/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	95% Carmenère, 5% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	22 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.