

# Kai Carmenere

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Chiles Vorzeigerebsorte in Perfektion

## Beschreibung:

Beim Keltern eines Carmenères ist Fingerspitzengefühl und Erfahrung gefragt. Dass man dieses Know-how bei Errázuriz besitzt, unterstreicht dieser grosse Carmenère, der viel Samtigkeit und Ausdruckskraft zeigt. Weingutsbesitzer Eduardo Chadwick nennt ihn liebevoll seinen "Teddybärwein".

## **Degustationsnotiz:**

Konzentriertes Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Ein Bouquet zum Eintauchen: Brombeergelee, schwarze Johannisbeeren und Bourbon-Vanille im schönen Zusammenspiel, auch schwarze Trüffelschokolade und ein Hauch Zimt. Crèmig und weich der Auftakt, abgelöst von einer explosiven Carménère-Frucht, vornehmlich von schwarzbeerigen Noten dominiert, ergänzt von einer passenden Frische, sehr reife, samtweiche Tannine; über die Mitte hinaus auch eine feine Mineralik zeigend, kraftvolle Röstaromen im lange anhaltenden 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: 13.5%
Trinkreife: Jetzt bis 2028

**Rebsorte(n):** 93% Carmenère, 7% Petite Syrah

Artikelnummer: 0131016

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

# **Kai Carmenere**

Valle de Aconcagua DO Viña Errázuriz

Herkunft: Chile

**Ratings:** James Suckling 97/100, Score 19.5/20 **Rebsorte(n):** 93% Carmenère, 7% Petite Syrah

**Trinkreife:** Jetzt bis 2028 **Weinbau:** Traditionell

**Ausbau:** 22 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 13.5%

**Servier:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine

Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll

oder nicht.