



## Kai Carmenere

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Chiles Vorzeigerebsorte in Perfektion

### Beschreibung:

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

### 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. Crèmeig 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:

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

**Herkunftsland:** Chile

**Subregion:** Aconcagua Valley

**Produzent:** Viña Errázuriz

**Ausbau:** 22 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2035

**Rebsorte(n):** 85% Carmenère, 11% Syrah, 4% Malbec

**Artikelnummer:** 0131021

## Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Kai Carmenere

Valle de Aconcagua DO  
Viña Errázuriz

<b>Herkunft:</b>	Chile
<b>Ratings:</b>	James Suckling 95/100, Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	85% Carmenère, 11% Syrah, 4% Malbec
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	22 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.