



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:

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. Crémig 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

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):	85% Carmenère, 11% Syrah, 4% Malbec
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	22 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.