

El Parrón Reserva

Winemaker's Blend, Valle de Colchagua, Viña Errázuriz

Errázuriz' Cabernet-Cuvée in Reserve-Qualität

Beschreibung:

Mit dem ΕI Parro einem Blend auf Cabernet-Sauvignon-Basis, der n. zeigt Erra zuriz-Chefönologe Francisco Baettig sein feines Gespu

r fu

r einen roten Chilenen, der einfach viel Trinkspass bietet. Den ungebrochenen Erfolg verdankt dieser Allrounder seiner harmonischen Kombination von Fruchtfülle, fein abgestimmten Barriquenoten und einer beachtlichen Struktur. Ein Chilene, mit dem Sie immer richtig liegen.

Degustationsnotiz:

Intensives Rubinrot bis zum Rand. Ein ausdrucksstarkes, schwarzbeeriges Bouquet, das an gut gereifte Brombeeren, Cassis und Brownies erinnert, deutlich auch die pfeffrigen Noten und ein Hauch Wacholder. Am Gaumen ausgewogen und intensiv, die Aromatik der Nase bestätigt sich, auch einige Zederholznoten und Gingerbread; sehr reife, perfekt integrierte Tannine; im Finale begleitet eine passende Frischenote die dezenten Vanille- und Caramelnoten.

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.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland: Chile

Subregion:Colchagua (Rapel)Produzent:Valle de ColchaguaAusbau:12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 13.0%
Trinkreife: Jetzt bis 2027

Rebsorte(n): 50.7% Cabernet Sauvignon, 31% Malbec, 8% Petit Verdot, 1.2% Cabernet Franc, 1.

1% Carignan

Artikelnummer: 0455020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

El Parrón Reserva

Winemaker's Blend Valle de Colchagua

Herkunft: Chile

Ratings: Score 18.5/20

Rebsorte(n): 50.7% Cabernet Sauvignon, 31% Malbec, 8%

Petit Verdot, 1.2% Cabernet Franc, 1.1% Syrah,

1% Carignan

Trinkreife: Jetzt bis 2027 **Weinbau:** Traditionell

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 13.0%

Servier: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge

Weine können mit dem Dekantieren noch

zulegen.