



Carmenère Aconcagua Alto

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Chiles Prestige-Rebsorte in Bestform

Beschreibung:

Das Traubengut des Carmenère Alto stammt vom Max-Rebberg im Aconcagua-Tal. Ein gleichmässiges, warmes Klima und die entsprechende Bodenbeschaffenheit sorgen bei optimaler Reifung für die balancierte Frucht des Carmènere, dem 14 Monate in französischen Barriquen zusätzlich viel Noblesse verleihen.

Degustationsnotiz:

Purpurfarben bis zum Rand. Eine aristokratische Nase mit Düften nach schwarzen Kirschen, Cassis, aber auch Pfeffer, Lakritze und Mocca. Der Gaumen besticht durch seine prächtige Dichte, wiederum dunkelbeerig geprägt, ergänzt durch eine leicht salzige Note, viel Saftigkeit und passende Röstaromen; druckvolles, aber gleichwohl elegantes Finale.

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: Aconcagua Valley

Produzent: Viña Errázuriz

Ausbau: 14 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): 93.9% Carmenère, 3.5% Syrah, 2.6% Alicante Bouschet

Artikelnummer: 0641921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Carmenère Aconcagua Alto

Valle de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Herkunft:	Chile
Ratings:	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	93.9% Carmenère, 3.5% Syrah, 2.6% Alicante Bouschet
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.