



Carménère El Incidente

Valle de Colchagua, Viña Viu Manent

Einer der bestbewerteten Carménères des Jahrgangs

Beschreibung:

Aromenprofil:

Purpurrot, violette Reflexe. Viel rote Frucht, Himbeeren und Preiselbeerenkonfitüre, aber auch einige Wildkräuter und schokoladige Noten in der zauberhaften Nase. Sehr eleganter Auftakt, abgelöst von einer Aromatik, die viel Schmelz und Seidigkeit zeigt, rote und schwarze Frucht, aber auch schwarzer Pfeffer und etwas Gewürznelke, samtene Tannine; klares und ausdrucksvolles Finale, das ein beeindruckendes Lagerpotenzial verspricht

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Chile

Subregion: Colchagua (Rapel)

Produzent: Viña Viu Manent

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 90% Carménère, 8% Malbec, 2% Petit Verdot

Artikelnummer: 1043417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Carménère El Incidente

Valle de Colchagua
Viña Viu Manent

Herkunft:	Chile
Ratings:	Descorchados 96/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	90% Carmenère, 8% Malbec, 2% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.