



## 2015 Millantu

Valle del Maipo, Viña Santa Alicia

Cabernet-dominierter Blend aus Chile

**Beschreibung:**

18 Monate in Barriquen veredelte Cuvée, die auch schon am internationalen Wettbewerb Mundus Vini rares Gold holte. Der herrlich saftige, volle Stil macht diesen Rotwein zu einem unwiderstehlichen Genuss – unbedingt probieren!

**Degustationsnotiz:**

Brillantes Rubinrot, violette Akzente. Ein ausdrucksstarkes Bouquet, das an Pflaumen, schwarze Johannisbeeren und Würznoten erinnert. Am Gaumen zeigt sich viel Wärme und Explosivität sowie eine schöne Ausdruckskraft und Komplexität; wiederum viel rote und schwarze Frucht, auch sehr angenehme Barriquenoten; immer neue Facetten dieses Weines sind zu entdecken bis ins lange, von geschliffenen Tanninen begleitete Finale.

**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:**

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

<b>Herkunftsland:</b>	Chile
<b>Region:</b>	Central Valley
<b>Subregion:</b>	Maipo
<b>Produzent:</b>	Santa Alicia
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 91/100, Score 17.5/20, Descorchados 90/100
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2024
<b>Rebsorte(n):</b>	50% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc, 15% Carmenère
<b>Artikelnummer:</b>	0500915

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Millantu**

Valle del Maipo  
Viña Santa Alicia

**Herkunft:** Chile  
**Bewertung(en):** James Suckling 91/100, Score 17.5/20,  
Descorchados 90/100  
**Rebsorte(n):** 50% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc,  
15% Carmenère  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2024  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 18 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.