



## 2016 Carmenère Max Reserva

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Carmenère vom besten Weingut Chiles laut Parker

### Beschreibung:

Önologe Francisco Baettig ist stolz darauf, dass die alte Bordeaux-Rebsorte «Carmenère» in Chile eine neue Heimat gefunden hat. Obwohl mehrfach ausgezeichnet, zuletzt im Atkin's Chile Report 2018, wirkt Francisco Baettig sehr bescheiden. Er ist mit ganzer Leidenschaft bei der Sache und kennt wie kein anderer die Unterschiede der Terroirs von Chile.

### Degustationsnotiz:

Purpurrote Robe, violette Akzente. Ein gediegenes Bouquet mit viel schwarzbeeriger Frucht, Kirschen und Brombeeren, auch Trüffelschokolade und etwas Gewürznelke, schliesslich getrocknete Feigen. Am Gaumen eine wunderbar abgestimmte Frucht, nun auch etwas Schwarztee und sanfte Röstaromen (Nougat und Caramel), ergänzt durch eine passende Frischenote; aromatisch nicht nachlassend im deutlich würzigen Finale.

### Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Chili con Carne, Hackfleischaschen, 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Chile
<b>Region:</b>	Aconcagua
<b>Subregion:</b>	Aconcagua Valley
<b>Produzent:</b>	Errázuriz
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 93/100, Score 17.5/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2024
<b>Rebsorte(n):</b>	90% Carmenère, 10% Syrah
<b>Artikelnummer:</b>	0412016

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Carmenère Max Reserva**

Valle de Aconcagua DO  
Viña Errázuriz

<b>Herkunft:</b>	Chile
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 93/100, Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	90% Carmenère, 10% Syrah
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2024
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.