



2016 Almaviva

Viña Almaviva, Ph.de Rothschild-Concha y Toro

Zeigt eine fantastische Balance und viel expressive Frucht

Beschreibung:

Zeigt eine fantastische Balance und viel expressive Frucht. Für Weinliebhaber und Weinsammler ein Muss.

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.

Herkunftsland: Chile

Region: Central Valley

Produzent: Almaviva

Bewertung(en): James Suckling 97/100

Ausbau: 16 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): 66% Cabernet Sauvignon, 24% Carmenère, 8% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Artikelnummer: 0111716

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Almaviva

Viña Almaviva

Ph.de Rothschild-Concha y Toro

Herkunft:	Chile
Bewertung(en):	James Suckling 97/100
Rebsorte(n):	66% Cabernet Sauvignon, 24% Carmenère, 8% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 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.