



2016 El Parrón Reserva

Cabernet Blend, Valle de Rapel, Viña Errázuriz

Ein Meisterwerk des Önologen Francisco Baettig

Beschreibung:

Mit El Parrón, dem Blend auf Cabernet-Sauvignon-Basis, zeigt der Errázuriz-Cheföologe Francisco Baettig sein feines Gespür für einen roten Chilener, der einfach viel Trinkspass bietet. Den ungebrochenen Erfolg verdankt dieser Allrounder seiner harmonischen Kombination von einer schönen Frucht, fein abgestimmten Barriquenoten und einer beachtlichen Struktur. Ein Chilener, mit dem Sie immer richtig liegen.

Degustationsnotiz:

Purpurrote, dichte Farbe. Ein einnehmendes Bouquet nach Brombeeren und Cassis, süssem Vanille und Milkschokolade, auch eine pfeffrige Note. Am Gaumen bestätigt sich die dunkelbeerige Fruchtaromatik, von auffälliger Konzentration, viel Druck zeigend; nach und nach vermählt sich die Frucht mit prächtigen Röstaromen, gerösteten Mandeln und Crémant-Schokolade; eine leichte Frischenote im anhaltenden Finish.

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
Region:	Central Valley
Subregion:	Rapel
Produzent:	Errázuriz
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Rebsorte(n):	44% Cabernet Sauvignon, 35% Syrah, 15% Carmenère, 6% Merlot
Artikelnummer:	0455016

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

El Parrón Reserva

Cabernet Blend
Valle de Rapel
Viña Errázuriz

Herkunft:	Chile
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	44% Cabernet Sauvignon, 35% Syrah, 15% Carmenère, 6% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.