



2018 Cabernet Sauvignon Malbec Reserva

Viñedos Las Piedras, Valle del Maipo DO, Nuevo Mundo-Sta.Teresa (Bio)

Reserva vom ersten klimaneutralen Weingut Südamerikas

Beschreibung:

Nuevo Mundo ist eine Hommage der Familie De Martino an die wunderschöne Landschaft in dieser Ecke Chiles und ihre traumhaft gelegenen Weinberge, die sorgfältig nach biologischen Grundsätzen bewirtschaftet werden. Diese Reserva wird aus Trauben gekeltert, die von den besten Böden und den ältesten Rebstöcken stammen. Das Ergebnis ist ein Rotwein von herrlicher Intensität, der auch exzellent reifen kann.

Degustationsnotiz:

Purpurrot, leicht aufgehellt zum Rand hin. Ein facettenreiches Bouquet mit roter und schwarzer Frucht, Veilchennoten, Zimtwürze und einigen balsamischen Nuancen, fein aufeinander abgestimmt. Weicher Auftakt, abgelöst von einer sehr intensiven und ausdrucksstarken Frucht, die sich am Gaumen zeigt, Brombeergelee und etwas Cassis, aber auch wieder eine sanfte Würze; nicht nachlassend weit über die Mitte hinaus, unterlegt mit reifen Gerbstoffen; temperamentvolles Finale.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Chile
Region:	Central Valley
Subregion:	Maipo
Produzent:	Nuevo Mundo Wines
Bewertung(en):	Descorchados 90/100, Score 17.5/20, Score 17.5/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	50% Cabernet Sauvignon, 50% Malbec
Artikelnummer:	1043718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Malbec Reserva

Viñedos Las Piedras
Valle del Maipo DO
Nuevo Mundo-Sta.Teresa (Bio)

Herkunft: Chile
Bewertung(en): Descorchados 90/100, Score 17.5/20, Score 17.5/20
Rebsorte(n): 50% Cabernet Sauvignon, 50% Malbec
Trinkreife: Jetzt bis 2025
Weinbau: Bio
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.