2016 Kai Carmenere

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Chiles Vorzeigerebsorte in Perfektion

Beschreibung:
Beim Keltern eines Carmenères ist Fingerspitzengefühl und Erfahrung gefragt. Dass man dieses Know-how bei Errázuriz besitzt, unterstreicht dieser grosse Carmenère, der viel Samtigkeit und Ausdruckskraft zeigt. Weingutsbesitzer Eduardo Chadwick nennt ihn liebevoll seinen "Teddybärwein".

Degustationsnotiz:
Konzentriertes Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Ein Bouquet zum Eintauchen: Brombeergelee, schwarze Johannisbeeren und Bourbon-Vanille im schönen Zusammenspiel, auch schwarze Trüffelschokolade und ein Hauch Zimt. Crèmig und weich der Auftakt, abgelöst von einer explosiven Carménère-Frucht, vornehmlich von schwarzbeerigen Noten dominiert, ergänzt von einer passenden Frische, sehr reife, samtweiche Tannine; über die Mitte hinaus auch eine feine Mineralik zeigend, kraftvolle Röstaromen im lange anhaltenden Finish.
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:	Aconcagua
Subregion:	Aconcagua Valley
Produzent:	Errázuriz
Bewertung(en):	James Suckling 97/100, Score 19/20
Ausbau:	22 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	93% Carmenère, 7% Petite Syrah
Artikelnummer:	0131016

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Kai Carmenere

Valle de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Herkunft:	Chile
Bewertung(en):	James Suckling 97/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	93% Carmenère, 7% Petite Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	22 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch