



## 2017 Carménère El Incidente

Valle de Colchagua, Viña Viu Manent

Einer der bestbewerteten Carménères des Jahrgangs

### Degustationsnotiz:

Purpurrot, violette Reflexe. Viel rote Frucht, Himbeeren und Preiselbeerenkonfitüre, aber auch einige Wildkräuter und schokoladige Noten in der zauberhaften Nase. Sehr eleganter Auftakt, abgelöst von einer Aromatik, die viel Schmelz und Seidigkeit zeigt, rote und schwarze Frucht, aber auch schwarzer Pfeffer und etwas Gewürznelke, samtene Tannine; klares und ausdrucksvolles Finale, das ein beeindruckendes Lagerpotenzial verspricht

### Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Chile
<b>Region:</b>	Central Valley
<b>Subregion:</b>	Colchagua (Rapel)
<b>Produzent:</b>	Viu Manent
<b>Bewertung(en):</b>	Descorchados 96/100, Score 18.5/20
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Rebsorte(n):</b>	90% Carménère, 8% Malbec, 2% Petit Verdot
<b>Artikelnummer:</b>	1043417

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Carménère El Incidente**

Valle de Colchagua  
Viña Viu Manent

**Herkunft:** Chile  
**Bewertung(en):** Descorchados 96/100, Score 18.5/20  
**Rebsorte(n):** 90% Carmenère, 8% Malbec, 2% Petit Verdot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2028  
**Weinbau:** Traditionell  
**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.