



2018 Carmenère Aconcagua Alto

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Chiles Prestige-Rebsorte in Bestform

Beschreibung:

Das Traubengut des Carmenère Alto stammt vom Max-Rebberg im Aconcagua-Tal. Eingleichmäßiges, warmes Klima und dieentsprechende Bodenbeschaffenheit sorgen bei optimaler Reifung für die balancierte Frucht des Carmenère. Dem Önologen Francisco Baettig vom Weingut Errázuriz gelang ein eleganter Wein, der 12 Monate in französischen Barriques reifte.

Degustationsnotiz:

Kraftvolles Purpurrot, fast schwarze Mitte. Ein traumhaftes Bouquet, das an schwarze Kirschen und Blaubeeren erinnert, auch etwas Zedernholz, Mokkanoten und Vanille, roter Pfeffer, auch ein Hauch Zimt. Explosiv und fein texturiert präsentiert sich der Gaumen, die vorwiegend dunkelbeerigen Noten bestätigen sich, ergänzt durch eine passende Frischnote; die Gerbstoffe sind reif und gekonnt eingebunden, ergänzt mit der genau richtigen Menge an Röstaromen, um die typischen Fruchtaromen nicht zu übertünchen; druckvoll und fein texturiert bis ins anhaltende Finale.

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:	Aconcagua
Subregion:	Aconcagua Valley
Produzent:	Errázuriz
Bewertung(en):	Tim Atkin 95/100
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	90% Carmenère, 10% Petit Verdot
Artikelnummer:	0641918

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Carmenère Aconcagua Alto

Valle de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Herkunft:	Chile
Bewertung(en):	Tim Atkin 95/100
Rebsorte(n):	90% Carmenère, 10% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.