



## 2018 GSM + T

Grenache, Syrah, Mourvèdre, Tempranillo, Marchigue Valle de Colchagua, Viña Polkura

**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>	Polkura
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 92/100
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Rebsorte(n):</b>	50% Tempranillo, 25% Grenache Noir, 20% Syrah, 5% Mourvèdre
<b>Artikelnummer:</b>	1043218

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **GSM + T**

Grenache, Syrah, Mourvèdre, Tempranillo  
Marchigue Valle de Colchagua  
Viña Polkura

**Herkunft:** Chile  
**Bewertung(en):** James Suckling 92/100  
**Rebsorte(n):** 50% Tempranillo, 25% Grenache Noir, 20%  
Syrah, 5% Mourvèdre  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 12 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.