



## 2016 Carmenère Estate Series

Valle de Aconcagua, Viña Errázuriz

Chiles Paradesorte von Errázuriz

**Beschreibung:**

Saftig-würziger Wein, der immer ankommt. Top-Errázuriz-Qualität!

**Degustationsnotiz:**

Purpurrot, violette Akzente. Ein vinöses Bouquet, das an Brombeeren und Pflaumen erinnert, auch einige Edelholznoten und eine Spur Vanille sind auszumachen. Am Gaumen zeigt sich viel Eleganz, nun vor allem rotfruchtige Noten, auch eine Spur Melasse und etwas Würze, dann Crémant-Schokolade und Lakritze im Frische-betonten Finale.

**Passt zu:**

Wir empfehlen diesen Wein zu Chili con Carne, Hackfleischaschen, 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Chile
<b>Region:</b>	Aconcagua
<b>Subregion:</b>	Colchagua (Rapel)
<b>Produzent:</b>	Errázuriz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17/20
<b>Herstellung:</b>	8 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2022
<b>Traubensorte(n):</b>	100% Carmenère
<b>Originalgebinde:</b>	6er-Karton
<b>Artikelnummer:</b>	0292116075C6100

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Carmenère Estate Series**

Valle de Aconcagua  
Viña Errázuriz

<b>Herkunft:</b>	Chile
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17/20
<b>Traubensorte(en):</b>	100% Carmenère
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2022
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Herstellung:</b>	8 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.