



2014 Kai Carmenere

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Chiles Vorzeigerebsorte in Perfektion

Beschreibung:

Viel Samtigkeit und Ausdruckskraft kennzeichnen diesen grossen Carmenère. Eduardo Chadwick spricht vom «Teddybär-Effekt» der Rebsorte Carmenère.

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): | Score 19/20 |
| Ausbau: | 22 Monate im Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 14.5 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2025 |
| Rebsorte(n): | 95% Carmenère, 5% Syrah |
| Artikelnummer: | 0131014 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Kai Carmenere

Valle de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Chile |
| Bewertung(en): | Score 19/20 |
| Rebsorte(n): | 95% Carmenère, 5% Syrah |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2025 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 22 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. |