



## 2019 Clos Apalta

Valle de Apalta, Domaines Bournet-Lapostolle

Der Stolz von Lapostolle

**Beschreibung:**

Der Clos Apalta ist ein langlebiger, bestens strukturierter Blend der Appellation Apalta. Der Hauptanteil der Rebsorten ist Carmenère, gefolgt von Cabernet Sauvignon und Merlot. Ein über zweijähriger Ausbau in französischen Barriques gibt dem Clos Apalta eine prächtige Röstaromatik.

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	Chile
<b>Region:</b>	Central Valley
<b>Subregion:</b>	Colchagua (Rapel)
<b>Produzent:</b>	Casa Lapostolle S.A.
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 99/100
<b>Ausbau:</b>	24 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Carmenère, 18% Merlot, 8% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot
<b>Artikelnummer:</b>	0124719

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Clos Apalta**

Valle de Apalta  
Domaines Bournet-Lapostolle

<b>Herkunft:</b>	Chile
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 99/100
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Carmenère, 18% Merlot, 8% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	24 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.