



2020 Almaviva

Viña Almaviva, Ph.de Rothschild-Concha y Toro

Ein „Pauillac“ im Maipo-Stil

Beschreibung:

2020 war ein trockenes Jahr in Chile, 75 % weniger Regen. In der Nase rote Paprika, am Gaumen Brombeere, viel Kraft, Schokolade, süsse Gewürze, reife Gerbstoffe – das ist der hohe Cabernet-Anteil. Dadurch besitzt dieser expressive Rotwein auch diese schöne Frische, ist kraftvoll, zeigt ein endloses Finish und eine Textur wie ein Pauillac, nur harmonischer. Ein grandioser Jahrgang, der sich mit dem 2018er um die Krone des besten Weins von Almaviva streitet. Potenzial locker bis 2045. Kaufen!

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: Central Valley

Produzent: Almaviva

Bewertung(en): James Suckling 98/100, Parker 96/100

Ausbau: 20 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0 %

Rebsorte(n): 68% Cabernet Sauvignon, 24% Carmenère, 6% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Artikelnummer: 0111720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Almaviva

Viña Almaviva

Ph.de Rothschild-Concha y Toro

Herkunft:	Chile
Bewertung(en):	James Suckling 98/100, Parker 96/100
Rebsorte(n):	68% Cabernet Sauvignon, 24% Carmenère, 6% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.