



## 2021 Almaviva

Viña Almaviva, Ph.de Rothschild-Concha y Toro

Eleganz und Klasse mit fantastischem Lagerpotential

### **Beschreibung:**

Zeigt eine fantastische Balance und viel expressive Frucht. Für Weinliebhaber und Weinsammler ein Muss.

### **Degustationsnotiz:**

Brillantes Rubinrot vom Rand bis zur Mitte. Die entzückende Nase offenbart Aromen von schwarzen Kirschen, Blaubeeren und Holundersaft. Auch eine florale Note, zarter Veilchen- und Rosenduft. Weiter Pfeifentabak, Eukalyptus und Zedernholz, sowie ein Anflug von Moccabohne und feinem Kakao. Samtig am Gaumen, subtil und raffiniert, mit beeindruckender Intensität und Tiefe. Feinmaschiges, reifes Tannin verbindet sich nahtlos mit der knackigen Säure und reichhaltigen Aromatik.

### **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, Score 19.5/20, Tim Atkin 98/100

**Ausbau:** 20 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 15.0 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2037

**Rebsorte(n):** 71% Cabernet Sauvignon, 22% Carmenère, 5% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0111721

## 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, Score 19.5/20, Tim Atkin 98/100  
**Rebsorte(n):** 71% Cabernet Sauvignon, 22% Carmenère, 5% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2037  
**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.