2021 EPU

Viña Almaviva

Das Beste aus zwei Kulturen

Beschreibung:
1997 schlossen Baronin Philippine de Rothschild und Eduardo Guilisasti Tagle eine Partnerschaftsvereinbarung mit dem Ziel, einen grossen französisch- chilenischen Wein Namens Almaviva zu kreieren. Der Almaviva ist aus den klassischen Bordeaux-Sorten, in der der Cabernet Sauvignon überwiegt. Der Almaviva ist eine gelungene Begegnung zweier Kulturen. Chile bringt seine Böden, sein Klima und seine Weinberge ein, während Frankreich sein Know-how und seine Tradition in der Weinherstellung beisteuert.
Degustationsnotiz:
Intensives Rubinrot, granatfarbene Reflexe. Eine offenes, sehr chilenisch anmutendes Bouquet nach schwarzen Beeren, Cassis und deutlich würzigen Noten, gepaart mit einigen Röstaromen. Am Gaumen von prächtiger Konzentration, deutlich Cabernet-Sauvignon-typische Aromen; dahinter versteckt sich eine feste Struktur und eine angenehme Frischenote; nach und nach auch Caramel und schokoladige Noten; reife Gerbstoffe führen in den anhaltenden Abgang.
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
Produzent:	Almaviva
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Rebsorte(n):	80% Cabernet Sauvignon, 15% Carmenère, 5% Merlot
Artikelnummer:	0821121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

EPU

Viña Almaviva

Herkunft:	Chile
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	80% Cabernet Sauvignon, 15% Carmenère, 5% Merlot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch