

2015 Almaviva

Viña Almaviva, Ph.de Rothschild-Concha y Toro

Der Kultwein aus Chile

Beschreibung:
Zeigt eine fantastische Balance und viel expressive Frucht. Für Weinliebhaber und Weinsammler ein Muss.
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 100/100, Falstaff 95/100
Ausbau:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Rebsorte(n):	69% Cabernet Sauvignon, 24% Carmenère, 5% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Artikelnummer:	0111715

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Almaviva

Viña Almaviva
Ph.de Rothschild-Concha y Toro

Herkunft:	Chile
Bewertung(en):	James Suckling 100/100, Falstaff 95/100
Rebsorte(n):	69% Cabernet Sauvignon, 24% Carmenère, 5% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Trinkreife:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate in 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