



2022 Carmenère Aconcagua Alto

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Chiles Prestige-Rebsorte in Bestform

Beschreibung:

Das Traubengut des Carmenère Alto stammt vom Max-Rebberg im Aconcagua-Tal, von dem auch die Trauben für Chiles ikonischen Carmenère KAI stammen. Vom Potenzial dieses Weinbergs war schon Don Maximiano überzeugt, als er ihn 1870 zum ersten Mal bepflanzt. Ein gleichmässiges, warmes Klima und die entsprechende Bodenbeschaffenheit sorgen bei optimaler Reifung für die balancierte Frucht des Carmenère, dem 14 Monate in französischen Barriques zusätzlich viel Noblesse verleihen.

Degustationsnotiz:

Purpurfarben bis zum Rand. Eine aristokratische Nase mit Düften nach schwarzen Kirschen, Cassis, aber auch Pfeffer, Lakritze und Mocca. Der Gaumen besticht durch seine prächtige Dichte, wiederum dunkelbeerig geprägt, ergänzt durch eine leicht salzige Note, viel Saftigkeit und passende Röstaromen; druckvolles, aber gleichwohl elegantes Finale.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Chili con Carne, Hackfleischtaschen, Lasagne, Pizza und Rindragout. Geniessen Sie ihn auch zu Maisgratin mit Poulet oder Pies.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Chile
Region:	Aconcagua
Subregion:	Aconcagua Valley
Produzent:	Errázuriz
Bewertung(en):	James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	100% Carmenère
Artikelnummer:	0641922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Carmenère Aconcagua Alto

Valle de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Herkunft:	Chile
Bewertung(en):	James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Carmenère
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.