



2011 Finis Terrae

Valle del Maipo, Cousiño-Macul

Vom ältesten Weingut Chiles

Beschreibung:

Chiles Traditionsweingut – gegründet 1856 und immer noch im Besitz der Familie Cousiño – zeigt hier einen vom Bordeaux-Stil inspirierten Rotwein mit Klasse und Finesse. Er wurde 18 Monate in französischen Barriques ausgebaut und besitzt echten Terroircharakter, stammt er doch aus dem Maipo Valley, eine der ersten Adressen Chiles für Cabernet Sauvignon.

Degustationsnotiz:

Intensives Rubin. Elegant-offenes Bouquet nach Cassis und Brombeeren, fein unterlegt von einer dezenten Würznote, auch Milkschokolade und Bourbon-Vanille. Am Gaumen von guter Intensität, ein feines Spiel zwischen dunkelbeerigen Noten wie Heidelbeeren und röstartigen Elementen (Mandeln und Caramel), schliesslich eine Spur Graft; gekonnt strukturiert, aromatisch anhaltend bis in den langen Finish.

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
Subregion:	Maipo
Produzent:	Vina Cousiño-Macul
Bewertung(en):	James Suckling 92/100, Parker 91/100, Score 18/20, Antonio Galloni 90/100
Herstellung:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2021
Traubensorte(n):	80% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0808211075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Finis Terrae

Valle del Maipo
Cousiño-Macul

Herkunft:	Chile
Bewertung(en):	James Suckling 92/100, Parker 91/100, Score 18/20, Antonio Galloni 90/100
Traubensorte(en):	80% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2021
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.