



2015 El Parrón Reserva

Cabernet Blend, Valle de Rapel, Viña Errázuriz

Ein Meisterwerk des Önologen Francisco Baettig

Beschreibung:

Mit El Parrón, dem Blend auf Cabernet-Sauvignon-Basis, zeigt der Errázuriz-Chefönologe Francisco Baettig ein feines Gespür für einen roten Chilener, der einfach viel Trinkspaß bietet. Den ungebrochenen Erfolg verdankt dieser Allrounder seiner harmonischen Kombination von einer schönen Frucht, fein abgestimmten Barrique-Noten und einer beachtlichen Struktur. Ein Chilener, mit dem Sie immer richtig liegen.

Degustationsnotiz:

Dunkles Rubinrot, purpurne Reflexe. Himbeergelee, Cassis und einige Wildkräuter in der facettenreichen Nase. Am Gaumen wiederum fruchtdominiert, ergänzt durch Noten von Schokolade und etwas Tabak, untermalt von einer frischen Note, die diesem Blend viel Saftigkeit verleiht; die Tannine sind fest und gekonnt eingebunden, leicht pfeffriges 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:	Central Valley
Subregion:	Rapel
Produzent:	Errázuriz
Bewertung(en):	Falstaff 89/100, Score 17.5/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	45% Cabernet Sauvignon, 35% Syrah, 15% Carmenère, 5% Merlot
Artikelnummer:	0455015

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

El Parrón Reserva

Cabernet Blend
Valle de Rapel
Viña Errázuriz

Herkunft:	Chile
Bewertung(en):	Falstaff 89/100, Score 17.5/20
Rebsorte(n):	45% Cabernet Sauvignon, 35% Syrah, 15% Carmenère, 5% Merlot
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.