



2015 Cabernet Sauvignon

Aconcagua Alto, Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Ein Glanzstück aus Einzellage

Beschreibung:

Dieser Einzellagenwein aus dem Aconcagua-Tal besticht mit würzigen Noten, viel Saft, wunderbaren Röstaromen und seidenweichen Tanninen. Francisco Beattig, der ChefÖnologe von Errázuriz mit Schweizer Wurzeln, zeichnet für diesen harmonischen Cabernet Sauvignon verantwortlich. Der Aconcagua Alto wurde 12 Monate in Barriquen ausgebaut. Baettig bringt wie kein anderer Leidenschaft und tiefes Verständnis für die Vielfältigkeit des chilenischen Terroirs.

Degustationsnotiz:

Konzentriertes Purpurrot, leicht aufhellend zum Rand hin. Ein ausdrucksstarkes Nasenbild, geprägt von Noten nach Cassis und Brombeeren, daneben auch Zartbitterschokolade und geröstete Mandeln. Am Gaumen offenbart sich eine typische Cabernet-Aromatik, die geprägt ist von viel schwarzbeeriger Frucht, gekonnt ergänzt durch Mokkanoten und deutlich mineralischen Akzenten; von sehr sanfter Tanninstruktur und erstaunlicher Dichte; aromatisch nicht nachlassend im anhaltenden, leicht Frische-betonten Finale.

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 93/100, Score 18.5/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Rebsorte(n):	88% Cabernet Sauvignon, 7% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0884815

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Aconcagua Alto
Valle de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Herkunft:	Chile
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	88% Cabernet Sauvignon, 7% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
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.