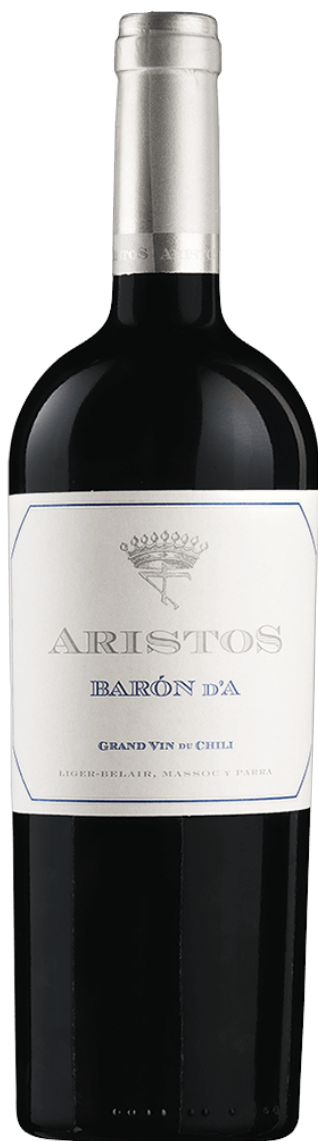




2010 Barón d'A

Aristos

Das neue Kultweingut Chiles, Aristos, überzeugt mit einem Grand Vin, der mit viel Kraft Ausdruck brilliert.

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

Produzent: Liger Belair, Massoc y Parra Ltda.

Bewertung(en): James Suckling 94/100

Ausbau: 22 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2024

Rebsorte(n): 43% Petite Syrah, 31% Merlot, 23% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0762910

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barón d'A

Aristos

Herkunft:	Chile
Bewertung(en):	James Suckling 94/100
Rebsorte(n):	43% Petite Syrah, 31% Merlot, 23% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	22 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.