



2012 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:

Rubinfarbene Robe, granatrote Nuancen. Eine facettenreiches, interessantes Nasenbild nach Blaubeeren, Brombeeren und Cassis, dann Noten von Brownies und etwas Liebstöckel. Auftakt von bezaubernder Wärme, die intensiven Fruchtnoten bestätigen sich auch am Gaumen, ergänzt durch Caramelnoten und eine dezente Mineralik, schön balanciert, von prächtiger Struktur; elegante Tannine im leicht frischen Finale, das eine schöne Lagerfähigkeit aufzeigt.

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:	Cousiño-Macul
Bewertung(en):	James Suckling 92/100, Score 17/20, Descorchados 91/100
Ausbau:	15 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Rebsorte(n):	65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot
Artikelnummer:	0808212

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Finis Terrae

Valle del Maipo
Cousiño-Macul

Herkunft: Chile
Bewertung(en): James Suckling 92/100, Score 17/20,
Descorchados 91/100
Rebsorte(n): 65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot
Trinkreife: Jetzt bis 2023
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 15 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.