



## Kai Carmenere

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Il vitigno emblematico del Cile in tutta la sua perfezione

### **Beschreibung:**

La vinificazione di un Carmenère richiede abilità ed esperienza. Francisco Baettig, della tenuta Errázuriz, le possiede entrambe: il suo grande Carmenère Kai è espressivo e molto vellutato. Eduardo Chadwick, proprietario della tenuta, lo chiama affettuosamente il suo \"vino coccolone\".

### **Degustationsnotiz:**

Rosso rubino concentrato, che schiarisce leggermente al disco. Un bouquet in cui ci si vuole immergere: bellissimo gioco tra gelatina di more, ribes nero e vaniglia Bourbon, anche tartufi di cioccolato e un tocco di cannella. Attacco cremoso e morbido, seguito da un'esplosiva frutta a bacca scura e da una bella freschezza, tannini molto maturi e vellutati; al di là del palato medio c'è anche una leggera mineralità, potenti aromi tostati nel finale persistente.

### **Ideale con:**

Si abbina magnificamente a tagli nobili di manzo, agnello in crosta di erbe, scampi alla griglia e pesce all'aglio. Da gustare anche con formaggi molli stagionati e selvaggina.

### **Servierempfehlung:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

**Paese di origine:** Cile

**Appellation:** Vallée d'Aconcagua

**Produzent:** Viña Errázuriz

**Allevamento:** 22 Mesi in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Da bere:** da subito fino al 2028

**Varietà d'uva:** 93% Carmenère, 7% Petite Syrah

**Artikelnummer:** 0131016

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Kai Carmenere

Valle de Aconcagua DO  
Viña Errázuriz

<b>Herkunft:</b>	Cile
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 97/100, Score 19.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	93% Carmenère, 7% Petite Syrah
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2028
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	22 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.