



## 2010 Cabernet Sauvignon Duque D'A

Aristos

**Abbinamenti:**

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.

**Consigli per il consumo:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Paese d'origine:**

Cile

**Produttore:**

Liger Belair, Massoc y Parra Ltda.

**Valutazioni:**

James Suckling 92/100, J. Robinson 17/20

**Vinificazione:**

22 Monate in Barrique

**Viticultura:**

Tradizionale

**Gradazione alcolica:**

14.5 %

**Maturità:**

Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

**Varietà d'uva:**

91% Cabernet Sauvignon, 9% Merlot

**Numero di articolo:**

0762810

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Cabernet Sauvignon Duque D'A**

Aristos

<b>Origine:</b>	Cile
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 92/100, J. Robinson 17/20
<b>Varietà d'uva:</b>	91% Cabernet Sauvignon, 9% Merlot
<b>Maturità:</b>	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	22 Monate in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.