



2013 Syrah La Cumbre

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Aconcagua in Bestform

Descrizione del vino:

22 Monate in französischen Barriquen ausgebauter Spitzen-Syrah.

Nota di degustazione:

Konzentriertes Rubinrot. Cassis, Brombeeren und ein Hauch schwarzen Pfeffers in der facettenreichen Nase, ergänzt durch Brownies und eine Spur Kokos. Am Gaumen zeigen sich auch rotbeerige Noten, die an Himbeergelee und rote Kirschen erinnern, begleitet von sanften Tanninen und einer ausgewogenen Würze; trotz seiner Dichte angenehm elegant bleibend; anhaltender Finish.

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
Regione:	Regione dell'Aconcagua
Sottoregione:	Vallée d'Aconcagua
Produttore:	Errázuriz
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	22 Monate im Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	100% Syrah
Numero di articolo:	0302813

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Syrah La Cumbre

Valle de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Origine:	Cile
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Syrah
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	22 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.