



2014 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:

Dichtes Rubinrot, violette Nuancen. Viel schwarze Frucht wie Kirschen und Blaubeeren sowie eine Spur Anis und Rosmarin offenbaren sich in der ausdrucksstarke Nase, schliesslich die Toastingnoten nach Vanille. Am Gaumen weich und von herrlicher Fruchtkonzentration, die nach und nach ergänzt wird durch eine passende Würze, samtweiche Tannine; ein Syrah, der trotz seiner Dichte immer elegant bleibt, einen guten Schmelz zeigt und viel Saftigkeit; schokoladige und mineralische Noten im lange ausklingenden Finale.

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 92/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	22 Monate im Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2025
Varietà d'uva:	100% Syrah
Numero di articolo:	0302814

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Syrah La Cumbre

Valle de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Origine:	Cile
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Syrah
Maturità:	Jetzt bis 2025
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.