2016 Kai Carmenere

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Il vitigno emblematico del Cile in tutta la sua perfezione

Descrizione del vino:
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\".
Nota di degustazione:
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.
Abbinamenti:
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. .
Consigli per il consumo:
Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	CL
Regione:	Regione dell'Aconcagua
Sottoregione:	Vallée d'Aconcagua
Produttore:	Errázuriz
Valutazioni:	James Suckling 97/100, Score 19/20
Vinificazione:	22 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	93% Carmenère, 7% Petite Syrah
Numero di articolo:	0131016

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Kai Carmenere

Valle de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Origine:	CL
Valutazioni:	James Suckling 97/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	93% Carmenère, 7% Petite Syrah
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	22 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch