



2014 Carmenère Max Reserva

Valle de Aconcagua, Viña Errázuriz

Carmenère, Chiles Vorzeige-Rebsorte

Descrizione del vino:

Carmenère, die alte Bordeaux-Rebsorte, hat in Chile eine neue Heimat gefunden. Top Errázuriz-Qualität mit Ausbau im Eichenfass.

Nota di degustazione:

Undurchdringliches Purpur, violette Reflexe. Charmante Nase nach Cassis und Blaubeeren, einem Hauch Pfeffer und Bourbon-Vanille, auch Crémant-Schokolade ist auszumachen. Eleganter Auftakt, abgelöst von einer rasch sich ausbreitenden, von schwarzen Beeren geprägten Fruchtaromatik, unterlegt durch einige passende pfeffrige Noten; sehr feines, reifes Tanninkleid, angenehme Struktur; insgesamt sehr überzeugend durch seine Intensität und seinen Aromenreichtum; anhaltend im Finale, das einen Hauch Bittermandel offenbart.

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Chili con Carne, Hackfleischtaschen, Lasagne, Pizza und Rindragout. Geniessen Sie ihn auch zu Maisgratin mit Poulet oder Pies.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:

Cile

Regione:

Regione dell'Aconcagua

Sottoregione:

Vallée d'Aconcagua

Produttore:

Errázuriz

Valutazioni:

Falstaff 91/100, James Suckling 91/100, Score 17.5/20

Vinificazione:

12 Monate in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2022

Varietà d'uva:

100% Carmenère

Numero di articolo:

0412014

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Carmenère Max Reserva

Valle de Aconcagua
Viña Errázuriz

Origine:	Cile
Valutazioni:	Falstaff 91/100, James Suckling 91/100, Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Carmenère
Maturità:	Jetzt bis 2022
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.