



2012 Millantu

Valle del Maipo, Viña Santa Alicia

Bilderbuch-Chilene mit Gold-Status

Descrizione del vino:

Die 18 Monate in Barriques veredelte Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Carmenère mit dem saftig vollen Stil macht diesen Rotwein zu einem unwiderstehlichen Genuss – unbedingt probieren!

Nota di degustazione:

Brillantes Rubinrot, zum Rand hin leicht aufgehellt. Ein ausdrucksstarkes Bouquet, das an Pflaumen, schwarze Johannisbeeren und Würznoten von Zimt und Gewürznelke erinnert. Viel Wärme und Explosivität ausdrückender Gaumen, der für Ausdruckskraft und Komplexität steht; wiederum viel rote und schwarze Frucht, auch sehr angenehme Barriquenoten; immer neue Facetten dieses Weines sind zu entdecken bis ins lange, von geschliffenen Tanninen begleitete 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:

Vallée Centrale

Sottoregione:

Maipo

Produttore:

Santa Alicia

Valutazioni:

Mundus Vini Gold, Score 18/20, Wine Enthusiast 90/100, Descorchados 91/100, James Suckling 91/100

Vinificazione:

18 Monate in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2021

Varietà d'uva:

50% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc, 15% Carmenère

Numero di articolo:

0500912

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Millantu

Valle del Maipo
Viña Santa Alicia

Origine: Cile

Valutazioni: Mundus Vini Gold, Score 18/20, Wine Enthusiast 90/100, Descorchados 91/100, James Suckling 91/100

Varietà d'uva: 50% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc, 15% Carmenère

Maturità: Jetzt bis 2021

Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 18 Monate in 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.