



2012 Carmenère Max Reserva

Valle de Aconcagua, Viña Errázuriz

Carmenère in Reserva-Qualität

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:

Purpurrote Robe. Nebst schwarzbeerigen Noten auch Akzente von Nelkenwürze und schwarzem Pfeffer, Feigen und Pflaumen in der eindrucksvollen Nase. Blaubeeren und schwarzer Holunder im deutlich fruchtbetonten Gaumen, auch Akzente von Schwarztee und Caramel sind auszumachen; von dichter Textur und feinem Gerbstoffkleid; intensiv und feurig, sehr aromatisch-würziges Finale.

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:	James Suckling 92/100, Score 17/20
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2020
Varietà d'uva:	100% Carmenère
Numero di articolo:	0412012

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Carmenère Max Reserva

Valle de Aconcagua
Viña Errázuriz

Origine:	Cile
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Score 17/20
Varietà d'uva:	100% Carmenère
Maturità:	Jetzt bis 2020
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.