



2015 Almaviva

Viña Almaviva, Ph.de Rothschild-Concha y Toro

Der Kultwein aus Chile

Descrizione del vino:

Zeigt eine fantastische Balance und viel expressive Frucht. Für Weinliebhaber und Weinsammler ein Muss.

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

Produttore:

Almaviva

Valutazioni:

James Suckling 100/100, Falstaff 95/100

Vinificazione:

18 Monate in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.0 %

Maturità:

Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Varietà d'uva:

69% Cabernet Sauvignon, 24% Carmenère, 5% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Numero di articolo:

0111715

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Almaviva

Viña Almaviva

Ph.de Rothschild-Concha y Toro

Origine:	Cile
Valutazioni:	James Suckling 100/100, Falstaff 95/100
Varietà d'uva:	69% Cabernet Sauvignon, 24% Carmenère, 5% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Maturità:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.