



2010 Carmenère Max Reserva

Valle de Aconcagua, Viña Errázuriz, Jubiläum 150 Jahre/Anniversaire 150 ans

Charme-Offensive von Chiles Parade-Rebsorte Carmenère

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:

Dichtes, undurchdringliches Purpurrot. Feinste Cassis-Frucht und Brombeeren in der gediegenen, gehaltvollen Nase, untermalt von etwas Zimtwürze, schwarzem Pfeffer und dezenten Röstaromen. Im Gaumen saftig und kraftvoll, die schwarzbeerigen Noten bestätigen sich; nun auch feinste Crémant-Schokolade und Vanille; die Tannine sind weich und gekonnt integriert, geschmeidig und anspruchsvoll im zartbitteren, leicht frischen Abgang. Zeigt Potential!

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:	Score 17/20
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2018
Varietà d'uva:	100% Carmenère
Numero di articolo:	0412010

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Carmenère Max Reserva

Valle de Aconcagua

Viña Errázuriz

Jubiläum 150 Jahre/Anniversaire 150 ans

Origine:	Cile
Valutazioni:	Score 17/20
Varietà d'uva:	100% Carmenère
Maturità:	Jetzt bis 2018
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.