



2010 Kai Carmenere

Valle de Aconcagua, Viña Errázuriz

93 Punkte von Stephen Tanzer!

Descrizione del vino:

Viel Samtigkeit und Ausdruckskraft kennzeichnen diesen grossen Carmenère. Eduardo Chadwick spricht vom «Teddybär-Effekt» der Rebsorte Carmenère.

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:	Regione dell'Aconcagua
Sottoregione:	Vallée d'Aconcagua
Produttore:	Errázuriz
Valutazioni:	Stephen Tanzer 93/100, Parker 92/100
Vinificazione:	20 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2025
Varietà d'uva:	96% Carmenère, 4% Petit Verdot
Numero di articolo:	0131010

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Kai Carmenere

Valle de Aconcagua
Viña Errázuriz

Origine:	Cile
Valutazioni:	Stephen Tanzer 93/100, Parker 92/100
Varietà d'uva:	96% Carmenère, 4% Petit Verdot
Maturità:	Jetzt bis 2025
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	20 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.