2013 Almaviva

Viña Almaviva, Ph.de Rothschild-Concha y Toro

Chiles Kultwein jetzt zum En Primeur-Preis!

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 97/100, Falstaff 95/100
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Varietà d'uva:	72% Cabernet Sauvignon, 19% Carmenère, 6% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot, 1% Merlot
Numero di articolo:	0111713

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Almaviva

Viña Almaviva
Ph.de Rothschild-Concha y Toro

Origine:	Cile
Valutazioni:	James Suckling 97/100, Falstaff 95/100
Varietà d'uva:	72% Cabernet Sauvignon, 19% Carmenère, 6% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot, 1% Merlot
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch