



2010 El Parrón Reserva

Cabernet Blend, Valle del Rapel, Viña Errázuriz

Mit unserem beliebtesten Chilenen treffen Sie die perfekte Wahl

Descrizione del vino:

Mit El Parrón, dem Blend auf Cabernet-Sauvignon-Basis, zeigt der Errázuriz-Chef-Önologe mit Schweizer Wurzeln, Francisco Baettig, sein feines Gespür für einen roten Chilenen, der einfach viel Trinkspass bietet. Den ungebrochenen Erfolg verdankt dieser Allrounder seiner harmonischen Kombination von einer schönen Frucht, fein abgestimmten Barrique-Noten und einer beachtlichen Struktur. Ein schöner Chilene-Allrounder, mit dem man einfach immer richtig liegt und der zu Fleisch und zu allen tomatenbasierten Speisen passt.

Nota di degustazione:

Intensives Rubin. Viel dunkle Frucht, an Zwetschgen, Brombeeren und Cassis erinnernd, dazu gesellen sich schwarze Schokolade und eine Spur kubanischer Tabak. Wiederum sehr fruchtgeprägt im Gaumen, unterstützt von einer guten Frische; intensiv und ausgesprochen schön balanciert, samtweiche Tannine. Nach und nach offenbaren sich auch feine Röstaromen, geröstete Haselnüsse und eine Spur schwarzer Pfeffer, rassiges Finale.

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Chili con Carne, Hackfleischaschen, 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:	Vallée Centrale
Sottoregione:	Rapel
Produttore:	Errázuriz
Valutazioni:	Score 17/20
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	40% Cabernet Sauvignon, 35% Carmenère, 25% Syrah
Numero di articolo:	0455010

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

El Parrón Reserva

Cabernet Blend
Valle del Rapel
Viña Errázuriz

Origine:	Cile
Valutazioni:	Score 17/20
Varietà d'uva:	40% Cabernet Sauvignon, 35% Carmenère, 25% Syrah
Maturità:	Jetzt trinkreif
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.