



2011 Viñedo Chadwick

Valle del Maipo, Viña Errázuriz

Appena arrivato: il vino più raro del Cile

Abbinamenti:

Si abbina magnificamente a tagli nobili di manzo, agnello in crosta di erbe, scampi alla griglia e pesce all'aglio. Da gustare anche con formaggi molli stagionati e selvaggina. .

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine: CL

Regione: Vallée Centrale

Sottoregione: Maipo

Produttore: Viñedo Chadwick

Valutazioni: James Suckling 97/100

Vinificazione: 22 Mesi in Barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.0 %

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

Varietà d'uva: 100% Cabernet Sauvignon

Numero di articolo: 0286911

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Viñedo Chadwick

Valle del Maipo
Viña Errázuriz

Origine:	CL
Valutazioni:	James Suckling 97/100
Varietà d'uva:	100% Cabernet Sauvignon
Maturità:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	22 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.