



2011 Finis Terrae

Valle del Maipo, Cousiño-Macul

Vom ältesten Weingut Chiles

Descrizione del vino:

Chiles Traditionsweingut – gegründet 1856 und immer noch im Besitz der Familie Cousiño – zeigt hier einen vom Bordeaux-Stil inspirierten Rotwein mit Klasse und Finesse. Er wurde 18 Monate in französischen Barriques ausgebaut und besitzt echten Terroircharakter, stammt er doch aus dem Maipo Valley, eine der ersten Adressen Chiles für Cabernet Sauvignon.

Nota di degustazione:

Intensives Rubin. Elegant-offenes Bouquet nach Cassis und Brombeeren, fein unterlegt von einer dezenten Würznote, auch Milkschokolade und Bourbon-Vanille. Am Gaumen von guter Intensität, ein feines Spiel zwischen dunkelbeerigen Noten wie Heidelbeeren und röstartigen Elementen (Mandeln und Caramel), schliesslich eine Spur Grafit; gekonnt strukturiert, aromatisch anhaltend bis in den langen Finish.

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

Sottoregione:

Maipo

Produttore:

Cousiño-Macul

Valutazioni:

James Suckling 92/100, Parker 91/100, Score 18/20, Antonio Galloni 90/100

Vinificazione:

18 Monate in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

Jetzt trinkreif

Varietà d'uva:

80% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot

Numero di articolo:

0808211

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Finis Terrae

Valle del Maipo
Cousiño-Macul

| | |
|-----------------------------|---|
| Origine: | Cile |
| Valutazioni: | James Suckling 92/100, Parker 91/100, Score 18/20, Antonio Galloni 90/100 |
| Varietà d'uva: | 80% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot |
| Maturità: | Jetzt trinkreif |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | 18 Monate in Barrique |
| Gradazione alcolica: | 14.0 % |
| Servizio: | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |