



2012 Carmenère Tierras Moradas

Valle del Maule, Viña San Pedro

Chiles Referenzsorte in Perfektion

Descrizione del vino:

Ein gut strukturierter Carmenère, kraftvoll und elegant. Ein schöner Essensbegleiter mit 18 Monaten Barriquereife. Starönologe Paul Hobbs hat hier beraten.

Nota di degustazione:

Dichtes Purpurrot. Einladende Nase nach schwarzen Johannisbeeren, Holunder und Crémant-Schokolade, auch etwas roter Pfeffer. Ausgesprochen voluminös und explosiv präsentiert sich das Gaumenbild, nun auch reife Himbeeren und Brombeergelee, trotz seiner Komplexität und Dichte immer sehr elegant bleibend; die Tannine sind reif und schön integriert; prächtige balsamische Noten führen ins lange Finale.

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:

Maule

Produttore:

San Pedro

Valutazioni:

Score 18/20, James Suckling 90/100, Parker 90/100

Vinificazione:

18 Monate in Barrique

Viticoltura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2023

Varietà d'uva:

100% Carmenère

Numero di articolo:

0760712

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Carmenère Tierras Moradas

Valle del Maule
Viña San Pedro

Origine:	Cile
Valutazioni:	Score 18/20, James Suckling 90/100, Parker 90/100
Varietà d'uva:	100% Carmenère
Maturità:	Jetzt bis 2023
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 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.