



2014 Millantu

Valle del Maipo, Viña Santa Alicia

Die Cuvée überzeugt mit ihrem Temperament

Descrizione del vino:

Die 18 Monate in Barriques veredelte Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Carmenère mit dem saftig vollen Stil macht diesen Rotwein zu einem unwiderstehlichen Genuss – unbedingt probieren!

Nota di degustazione:

Leuchtendes Purpurrot, violette Akzente. Eine komplexe Nase, die sich nach und nach entwickelt, geprägt von viel schwarzbeeriger Frucht, Himbeeren und Tabaknoten, auch etwas Pfeffer, schliesslich Zartbitterschokolade. Ausgesprochen kompakt und von dichter, feiner Struktur präsentiert sich das Gaumenbild: Nebst Cassis-Noten auch etwas Baumnuss, süsses Lakritz und eine feine Mineralik; die fein geschliffenen Tannine ergänzen das Gesamtbild aufs Schönste; Potenzial aufzeigender 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:

Santa Alicia

Valutazioni:

James Suckling 92/100, Score 17.5/20

Vinificazione:

18 Monate im Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2023

Varietà d'uva:

50% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc, 15% Carmenère

Numero di articolo:

0500914

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Millantu

Valle del Maipo
Viña Santa Alicia

Origine:	Cile
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Score 17.5/20
Varietà d'uva:	50% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc, 15% Carmenère
Maturità:	Jetzt bis 2023
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate im 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.