



2011 Carmenère Tierras Moradas

Valle del Maule, Viña San Pedro

Ein Carmenère auf Grand-Cru-Niveau

Descrizione del vino:

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

Nota di degustazione:

Sattes Purpur, violette Reflexe. Sehr kraftvoll parfümierte Nase, schwarzbeerig dominiert, ergänzt durch Vanille und Trüffelschokolade. Eine wahre Explosion an schwarzen Kirschen und Brombeeren am perfekt strukturierten Gaumen, dicht und harmonisch, ergänzt durch einige würzige Noten nach Zimt und schwarzem Pfeffer, eine dezente Frischnote gesellt sich dazu; sehr samtige Gerbstoffstruktur, viel Fruchtdruck im langen Abgang.

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: | James Suckling 93/100, Score 18/20 |
| Vinificazione: | 18 Monate in Barrique |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 14.5 % |
| Maturità: | Jetzt bis 2022 |
| Varietà d'uva: | 93% Carmenère, 7% Petit Verdot |
| Numero di articolo: | 0760711 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Carmenère Tierras Moradas

Valle del Maule
Viña San Pedro

| | |
|-----------------------------|---|
| Origine: | Cile |
| Valutazioni: | James Suckling 93/100, Score 18/20 |
| Varietà d'uva: | 93% Carmenère, 7% Petit Verdot |
| Maturità: | Jetzt bis 2022 |
| 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. |