



2013 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:

Undurchdringliches Purpur, fast schwarze Mitte. Viel Cassis, Heidelbeergelee und Kokosnoten in der einnehmenden Nase, sich immer weiter entwickelnd, auch deutlich würzige Noten. Weicher Auftakt, abgelöst von einer konzentrierten und sehr offenen Beerenaromatik, explosiv und ausdrucksstark, eine fantastische Balance zeigend; die Fruchtsüsse dieses Carmenères ist bezeichnend, herrlich weiche Tannine; über die Mitte hinaus viel Crèmigkeit und Fülle vermittelnd, langer 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:

Maule

Produttore:

San Pedro

Valutazioni:

Score 18/20, James Suckling 89/100

Vinificazione:

18 Monate in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2024

Varietà d'uva:

88% Carmenère, 9% Petit Verdot, 3% Cabernet Sauvignon

Numero di articolo:

0760713

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Carmenère Tierras Moradas

Valle del Maule
Viña San Pedro

Origine:	Cile
Valutazioni:	Score 18/20, James Suckling 89/100
Varietà d'uva:	88% Carmenère, 9% Petit Verdot, 3% Cabernet Sauvignon
Maturità:	Jetzt bis 2024
Viticultura:	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.