



2015 Cabernet Sauvignon

Aconcagua Alto, Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Ein Glanzstück aus Einzellage

Descrizione del vino:

Dieser Einzellagenwein aus dem Aconcagua-Tal besticht mit würzigen Noten, viel Saft, wunderbaren Röstaromen und seidenweichen Tanninen. Francisco Beattig, der ChefÖnologe von Errázuriz mit Schweizer Wurzeln, zeichnet für diesen harmonischen Cabernet Sauvignon verantwortlich. Der Aconcagua Alto wurde 12 Monate in Barriquen ausgebaut. Baettig bringt wie kein anderer Leidenschaft und tiefes Verständnis für die Vielfaltigkeit des chilenischen Terroirs.

Nota di degustazione:

Konzentriertes Purpurrot, leicht aufhellend zum Rand hin. Ein ausdrucksstarkes Nasenbild, geprägt von Noten nach Cassis und Brombeeren, daneben auch Zartbitterschokolade und geröstete Mandeln. Am Gaumen offenbart sich eine typische Cabernet-Aromatik, die geprägt ist von viel schwarzbeeriger Frucht, gekonnt ergänzt durch Mokkanoten und deutlich mineralischen Akzenten; von sehr sanfter Tanninstruktur und erstaunlicher Dichte; aromatisch nicht nachlassend im anhaltenden, leicht Frische-betonten Finale.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Cile
Regione:	Regione dell'Aconcagua
Sottoregione:	Vallée d'Aconcagua
Produttore:	Errázuriz
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2024
Varietà d'uva:	88% Cabernet Sauvignon, 7% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0884815

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Aconcagua Alto
Valle de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Origine: Cile
Valutazioni: James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva: 88% Cabernet Sauvignon, 7% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc
Maturità: Jetzt bis 2024
Viticultura: Tradizionale
Vinificazione: 12 Monate im Barrique
Gradazione alcolica: 14.0 %
Servizio: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.