



2012 Finis Terrae

Valle del Maipo, Cousiño-Macul

Vom ältesten Weingut Chiles

Descrizione del vino:

Chiles Traditionsweingut – gegründet 1856 und immer noch im Besitz der Familie Cousiño – zeigt hier einen vom Bordeaux-Stil inspirierten Rotwein mit Klasse und Finesse. Er wurde 18 Monate in französischen Barriques ausgebaut und besitzt echten Terroircharakter, stammt er doch aus dem Maipo Valley, eine der ersten Adressen Chiles für Cabernet Sauvignon.

Nota di degustazione:

Rubinfarbene Robe, granatrote Nuancen. Eine facettenreiches, interessantes Nasenbild nach Blaubeeren, Brombeeren und Cassis, dann Noten von Brownies und etwas Liebstöckel. Auftakt von bezaubernder Wärme, die intensiven Fruchtnoten bestätigen sich auch am Gaumen, ergänzt durch Caramelnoten und eine dezente Mineralik, schön balanciert, von prächtiger Struktur; elegante Tannine im leicht frischen Finale, das eine schöne Lagerfähigkeit aufzeigt.

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:

Cousiño-Macul

Valutazioni:

James Suckling 92/100, Score 17/20, Descorchados 91/100

Vinificazione:

15 Monate in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2023

Varietà d'uva:

65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot

Numero di articolo:

0808212

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Finis Terrae

Valle del Maipo
Cousiño-Macul

Origine:	Cile
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Score 17/20, Descorchados 91/100
Varietà d'uva:	65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot
Maturità:	Jetzt bis 2023
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	15 Monate in 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.