



Casillero del Diablo

Carmenere, Valle del Rapel, Concha y Toro

Das Aushängeschild der chilenischen Toprebsorte

Beschreibung:

Da drückt einer aufs Gas! Das Geheimnis des Carmenère ist der fruchtige, würzige und vollmundige Charakter mit zartem Duft nach reifer Pflaume und herber Kaffeenote. Besser und rasanter geht es kaum.

Aromenprofil:

Da drückt einer aufs Gas! Das Geheimnis des Carmenère ist der fruchtige, würzige und vollmundige Charakter mit zartem Duft nach reifer Pflaume und herber Kaffeenote. Besser und rasanter geht es kaum.

Passt zu:

Charcuterie, Bündnerfleisch, Carpaccio, Terrinen, Pouletgerichten, Truthahn, heissem Schinken, Wurstgrilladen, Berner Platte und milden Käsesorten oder einfach so zum Geniessen.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von fruchtbetonten Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.

Herkunftsland: Chile

Subregion: Rapel

Produzent: Valle del Rapel

Ausbau: 10 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 85% Carmenère, 10% Cabernet Franc, 5% Syrah

Artikelnummer: 1033323

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Casillero del Diablo

Carmenere
Valle del Rapel

Herkunft: Chile
Ratings: Berliner Wein Trophy gold/, Mundus Vini gold/,
Score 18.00/20
Rebsorte(n): 85% Carmenère, 10% Cabernet Franc, 5%
Syrah
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 10 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt: 13.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von fruchtbetonten
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 14 bis 16°C.