



Carmenere Gran Reserva

Escudo Rojo, Valle de Colchagua, Baron Philippe de Rothschild

Reinsortiger Carmenere von Chiles Aushängeweingut

Beschreibung:

Rebsorten getreu nach ihrer Typizität und regionalen Ausprägung auszubauen, das ist das Ziel von Escudo Rojo. Die Trauben für diesen Carmenere wachsen im bekannten Valle de Rapel in der Nähe der chilenischen Hauptstadt Santiago de Chile.

Dort werden sie von Hand gelesen und in die moderne Kellerei im Valle de Maipo zur Kelter gebracht. Nach der Gärung darf der Wein für mindesten 6 Monate in Eichenholzfässern reifen und ausbalancieren. Heraus kommt ein würzig, intensiver Rotwein von dunkelroter Farbe und Aromen von reifen dunklen Beeren. Feine Vanille- und Röstaromen runden den Weingenuss gekonnt ab.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Chile
Produzent:	Valle de Colchagua
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Rebsorte(n):	100% Carmenère
Artikelnummer:	1222422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Carmenere Gran Reserva

Escudo Rojo
Valle de Colchagua

Herkunft:	Chile
Ratings:	Score 18.00/20
Rebsorte(n):	100% Carmenère
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.