



Almagiva

Viña Almagiva, Ph.de Rothschild-Concha y Toro

Der Kultwein aus Chile

Beschreibung:

Almagiva ist ein Meilenstein des chilenischen Weinbaus – entstanden aus der Partnerschaft zwischen Baron Philippe de Rothschild und Concha y Toro. Dieser ikonische Bordeaux-Blend stammt aus Puente Alto, einer der renommiertesten Lagen Südamerikas, wo kühle Andenwinde, große Temperaturunterschiede und steinige Böden ideale Bedingungen für Cabernet Sauvignon & Co. schaffen. Sorgfältig von Hand gelesen, parzellenrein vinifiziert und in französischer Eiche ausgebaut, verbindet Almagiva die Eleganz nobler Bordeaux mit der kraftvollen Tiefe Chiles. Das Ergebnis ist ein Wein von aristokratischer Struktur, mit dunkler Frucht, fein geschliffenen Tanninen und beeindruckender Länge.

Aromenprofil:

Brillantes Rubinrot vom Rand bis zur Mitte. Die entzückende Nase offenbart Aromen von schwarzen Kirschen, Blaubeeren und Holundersaft. Auch eine florale Note, zarter Veilchen- und Rosenduft. Weiter Pfeifentabak, Eukalyptus und Zedernholz, sowie ein Anflug von Mokkabohne und feinem Kakao. Samtig am Gaumen, subtil und raffiniert, mit beeindruckender Intensität und Tiefe. Feinmaschiges, reifes Tannin verbindet sich nahtlos mit der knackigen Säure und reichhaltigen Aromatik.

Passt zu:

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.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Chile

Produzent: Ph.de Rothschild-Concha y Toro

Ausbau: 20 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Rebsorte(n): 72% Cabernet Sauvignon, 23% Carmenère, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 0111722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Almaviva

Viña Almaviva
Ph.de Rothschild-Concha y Toro

Herkunft: Chile
Ratings: James Suckling 99/100, Score 19/20
Rebsorte(n): 72% Cabernet Sauvignon, 23% Carmenère, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 15.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.