



Clos Apalta

Valle de Apalta, Domaines Bournet-Lapostolle

Der Stolz von Lapostolle

Beschreibung:

Der Clos Apalta ist ein langlebiger, bestens strukturierter Blend aus der Appellation Apalta. Den Hauptanteil der Rebsorten macht Carmenère aus, gefolgt von Cabernet Sauvignon und Merlot. Ein langer Ausbau in französischen Barriques verleiht dem Clos Apalta eine prächtige Röstaromatik.

Degustationsnotiz:

What a stunning nose of crushed berries, fresh flowers, sandalwood and light vineyard dust. Black olives, too. Very complex. Full-bodied with a beautiful, dense palate of blackberries, chocolate, walnuts and cigar box. Fantastic length and composure. The tannin just rolls over the palate. Very structured. The most classically structured wine ever from here. Goes on for minutes. - James Suckling

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.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Chile

Subregion: Colchagua (Rapel)

Produzent: Domaines Bournet-Lapostolle

Ausbau: 27 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Rebsorte(n): 64% Carmenère, 19% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 2% Petit Verdot

Artikelnummer: 0124720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos Apalta

Valle de Apalta
Domaines Bournet-Lapostolle

Herkunft:	Chile
Ratings:	James Suckling 99/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	64% Carmenère, 19% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 2% Petit Verdot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	27 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.