



Kai Carmenere

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Chiles Vorzeigerebsorte in Perfektion

Beschreibung:

Viel Samtigkeit und Ausdruckskraft kennzeichnen diesen grossen Carmenère. Eduardo Chadwick spricht vom «Teddybär-Effekt» der Rebsorte Carmenère.

Degustationsnotiz:

Dunkles Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Eine ausdrucksstarke Nase nach Cassis, schwarzem Holunder und dezenten Veilchennoten, auch Crémant-Schokolade und eine Spur Kokos. Am Gaumen von einnehmender Eleganz und Samtigkeit, sehr dicht und von guter Struktur, die schwarzbeerigen Noten bestätigen sich, auch einige Brotkrustentöne, sehr explosiv und ausdrucksstark; langer, intensiver Finish.

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:	Aconcagua Valley
Produzent:	Viña Errázuriz
Ausbau:	22 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	95% Carmenère, 5% Syrah
Artikelnummer:	0131015

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Kai Carmenere

Valle de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Herkunft:	Chile
Ratings:	James Suckling 95/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	95% Carmenère, 5% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	22 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.