



Kai Carmenere

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Chiles Vorzeigerebsorte in Perfektion

Beschreibung:

Beim Keltern eines Carmenères ist Fingerspitzengefühl und Erfahrung gefragt. Dass man dieses Know-how bei Errázuriz besitzt, unterstreicht dieser große Carmenère, der viel Samtigkeit und Ausdruckskraft zeigt. Weingutsbesitzer Eduardo Chadwick nennt ihn liebevoll seinen "Teddybärwein".

Degustationsnotiz:

Konzentriertes Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Ein Bouquet zum Eintauchen: Brombeergelee, schwarze Johannisbeeren und Bourbon-Vanille im schönen Zusammenspiel, auch schwarze Trüffelschokolade und ein Hauch Zimt. Crémig und weich der Auftakt, abgelöst von einer explosiven Carménère-Frucht, vornehmlich von schwarzbeerigen Noten dominiert, ergänzt von einer passenden Frische, sehr reife, samtweiche Tannine; über die Mitte hinaus auch eine feine Mineralik zeigend, kraftvolle Röstaromen im lange anhaltenden 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:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	93% Carmenère, 7% Petite Syrah
Artikelnummer:	0131016

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Kai Carmenere

Valle de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Herkunft:	Chile
Ratings:	James Suckling 97/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	93% Carmenère, 7% Petite Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	22 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.