

Carmenère Aconcagua Alto

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Chiles Prestige-Rebsorte in Bestform

Beschreibung:
Das Traubengut des Carmenère Alto stammt vom Max-Rebberg im Aconcagua-Tal. Ein gleichmässiges, warmes Klima und die entsprechende Bodenbeschaffenheit sorgen bei optimaler Reifung für die balancierte Frucht des Carmènere, dem 14 Monate in französischen Barriquen zusätzlich viel Noblesse verleihen.

Aromenprofil:
Purpurfarben bis zum Rand. Eine aristokratische Nase mit Düften nach schwarzen Kirschen, Cassis, aber auch Pfeffer, Lakritze und Mokka. Der Gaumen besticht durch seine prächtige Dichte, wiederum dunkelbeerig geprägt, ergänzt durch eine leicht salzige Note, viel Saftigkeit und passende Röstaromen; druckvolles, aber gleichwohl elegantes Finale.

Passt zu:
Wir empfehlen diesen Wein zu Chili con Carne, Hackfleischtaschen, Lasagne, Pizza und Rindragout. Geniessen Sie ihn auch zu Maisgratin mit Poulet oder Pies.

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

Herkunftsland:	Chile
Subregion:	Aconcagua Valley
Produzent:	Viña Errázuriz
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	93.9% Carmenère, 3.5% Syrah, 2.6% Alicante Bouschet
Artikelnummer:	0641921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Carmenère Aconcagua Alto

Valle de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Herkunft:	Chile
Ratings:	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	93.9% Carmenère, 3.5% Syrah, 2.6% Alicante Bouschet
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch