

Cabernet Sauvignon Duque D'A

Aristos

Endlich auch von Parker entdeckt! Der Shooting-Star der chilenischen Weinszene fas

Beschreibung:

Aromenprofil:
Dunkles Purpurrot. Eine vielversprechende Nase, die schöne Noten nach schwarzen Beeren wie Cassis und Heidelbeeren verströmt, daneben auch eine Spur gelber Pfirsich und deutlich balsamische Akzente. Elegant und voluminös zugleich der Auftakt, von ungemein delikater Frucht, nun auch Brombeeren und Backpflaumen; präzis und dicht, ohne dabei aufdringlich zu wirken; deutlich auch die mineralischen Akzente,Röstaromen nach gut gebackenem Ruchbrot und Vanille; sehr stimmiger, anhaltender 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.
Temperatur:
Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Chile
Ausbau:	28 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	80% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot
Artikelnummer:	0762809

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Duque D'A

Aristos

Herkunft:	Chile
Ratings:	Parker 94/100, Score 19/20, Wine & Spirits 91/100
Rebsorte(n):	80% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	28 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

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