



Carmenere

Selected Vineyards 1865, Las Lagunas Valle de Colchagua, Viña San Pedro

Prachtexemplar aus Chiles Vorzeigesorte

Beschreibung:

Ein barriquegereifter Carmenère, der die Magie des Valle de Colchagua wunderbar ins Glas zaubert. Betörend fruchtig, angenehm rauchig und herrlich geschmeidig.

Aromenprofil:

Brillantes Granatrot mit violetten Reflexen. Schwarze Kirschen und Steinfrüchte, ein Hauch von Wacholderbeeren und getrockneten Blütenblättern in der ausschweifenden Nase. Am Gaumen auch Noten von Süssholz, Kokosgebäck und Graphit. Ausgesprochen samtig und fein texturiert, von schwarzer Frucht, balanciert, harmonisch und charaktervoll. Samtweiches Tannin. Die facettenreiche Frucht wird von einer feinen Würze bis in fruchtige Finale begleitet.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Chile

Subregion: Colchagua (Rapel)

Produzent: Las Lagunas Valle de Colchagua

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2029

Rebsorte(n): 100% Carmenère

Artikelnummer: 1264321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Carmenere

Selected Vineyards 1865
Las Lagunas Valle de Colchagua

Herkunft: Chile
Ratings: James Suckling 92/100, Parker 90/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 91/100, Wine Enthusiast 90/100
Rebsorte(n): 100% Carmenère
Trinkreife: Jetzt bis 2029
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.