



## 2017 Carmenère Estate Series

Valle de Aconcagua, Viña Errázuriz

Paraderebsorte Carmenère von Errázuriz

**Beschreibung:**

Saftig-würziger Wein, der immer ankommt. Top-Errázuriz-Qualität!

**Degustationsnotiz:**

Purpurrot, leicht aufgehellter Rand. Eine offene, schwarzbeerig geprägte Nase, die an Brombeeren, schwarzen Holunder und Pfeffer erinnert, auch eine Spur kalter Rauch. Am Gaumen präsentiert sich ein wunderbares Fruchtbouquet, die Aromen der Nase bestätigen sich, nun auch Crémant-Schokolade und ein Hauch Tabak, feine Tannine; mittellanges Finale, das von einigen Lakritzenoten begleitet ist.

**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.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Chile
<b>Region:</b>	Aconcagua
<b>Subregion:</b>	Colchagua (Rapel)
<b>Produzent:</b>	Errázuriz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17/20
<b>Herstellung:</b>	8 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2023
<b>Traubensorte(n):</b>	100% Carmenère
<b>Originalgebinde:</b>	6er-Karton
<b>Artikelnummer:</b>	0292117075C6100

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Carmenère Estate Series**

Valle de Aconcagua  
Viña Errázuriz

**Herkunft:** Chile  
**Bewertung(en):** Score 17/20  
**Traubensorte(en):** 100% Carmenère  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2023  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 8 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.