



2016 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 Önologen Francisco Baettig vom Weingut Errázuriz gelang ein eleganter Wein, der 12 Monate in französischen Barriquen reifte.

Degustationsnotiz:

Kräftiges Purpurrot. Viel schwarze Frucht, die an Cassis und Heidelbeeren erinnert, ergänzt mit pfeffrigen Aromen, Crémant-Schokolade und einem Hauch Curry. Am Gaumen mit viel Schmelz, die fruchtigen Aromen vermählen sich aufs Schöne mit den Toastingnoten, Melasse, Ruchbrot und Crémant-Schokolade, auch eine feine Würze; sehr reife und samtige Tannine; ein Finale, das erwärmt und lange haften bleibt.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Chili con Carne, Hackfleischaschen, 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.

Herkunftsland:	Chile
Region:	Aconcagua
Subregion:	Aconcagua Valley
Produzent:	Errázuriz
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Score 18/20
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	100% Carmenère
Artikelnummer:	0641916

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Carmenère Aconcagua Alto

Valle de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Herkunft:	Chile
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Carmenère
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.