2017 Vibo

Viñedo Centenario, Valle de Colchagua, Viña Viu Manent

Überflieger-Blend vom Malbec-Pionier

Beschreibung:
Der Familienbetrieb ist bereits seit 1935 im Weingeschäft und hat sich im Laufe der Zeit konsequent zu einem der Toperzeuger Chiles entwickelt. Mit dem ersten Malbec Chiles hat Viu Manent bewiesen, dass Innovation eine seiner wichtigen Triebfedern ist. Der Vibo verbindet die Malbec mit Trauben von 100-jährigen Cabernet-Sauvignon-Reben zu einem charaktervollen Blend.
Degustationsnotiz:
Dichtes Rubinrot, granatfarbene Reflexe. Eine komplexe, entwickelte Nase mit Anflügen nach Kirschen, Pflaumen und floralen Noten, aber auch Nougat und etwas Vanille. Am Gaumen besticht dieser Blend durch das gekonnte Zusammenspiel zweier markanter Rebsorten, schwarzfruchtige Noten, aber auch dezent gehaltene Röstaromen, explosiv und elegant zugleich, von kräftigem Körper; frischebetontes, anhaltendes Finale.
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.
Servierempfehlung:
Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Chile
Region:	Central Valley
Subregion:	Colchagua (Rapel)
Produzent:	Viu Manent
Bewertung(en):	Descorchados 95/100, Score 18/20
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	65% Cabernet Sauvignon, 35% Malbec
Artikelnummer:	1043317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vibo

Viñedo Centenario
Valle de Colchagua
Viña Viu Manent

Herkunft:	Chile
Bewertung(en):	Descorchados 95/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	65% Cabernet Sauvignon, 35% Malbec
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de