



2018 Almaviva

Viña Almaviva, Ph.de Rothschild-Concha y Toro

Zählt zu den besten Jahrgängen des Jahrzehnts

Beschreibung:

Zeigt eine fantastische Balance und viel expressive Frucht. Für Weinliebhaber und Weinsammler ein Muss.

Degustationsnotiz:

Intensives Rubinrot, etwas aufgehellter Rand. Ein sehr offenes und nobles Bouquet, das geprägt ist von Himbeeren, Pflaumen und einer Spur Menthol, dann auch etwas Zedernholz und Vanille. Weicher Auftakt, abgelöst von einer sehr intensiven und fein texturierten Frucht, dahinter eine saftige Frische, gepaart mit wunderbar eingebundenen Tanninen und gekonnt abrundenden Röstaromen; trotz seiner Intensität immer elegant bleibend, stattliche Abgangslänge.

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.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Chile

Region: Central Valley

Produzent: Almaviva

Bewertung(en): James Suckling 98/100, Score 19.5/20

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2033

Rebsorte(n): 72% Cabernet Sauvignon, 19% Carmenère, 6% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Artikelnummer: 0111718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Almaviva

Viña Almaviva

Ph.de Rothschild-Concha y Toro

Herkunft:	Chile
Bewertung(en):	James Suckling 98/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	72% Cabernet Sauvignon, 19% Carmenère, 6% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.