



2018 El Parrón Reserva

Cabernet Blend, Valle de Rapel, Viña Errázuriz

Cabernet-Blend gekonnt umgesetzt

Beschreibung:

Mit dem El Parrón, einem Blend auf Cabernet-Sauvignon-Basis, zeigt Eduardo Chadwick sein feines Gespür für einen chilenischen Rotwein, der einfach viel Trinkspaß bietet. Seinen ungebrochenen Erfolg verdankt dieser Allrounder der harmonischen Kombination von schöner Frucht, fein abgestimmten Barriquenoten und einer beachtlichen Struktur. Ein Chilene, mit dem Sie immer richtig liegen.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpurrot bis zum Rand. Brombeeren, Cassis, schwarzer Pfeffer und eine Spur Wacholder in der kraftvollen Nase, ergänzt durch etwas Caramel. Am Gaumen wiederum von schwarzbeorigen Noten geprägt, ergänzt durch eine passende Frische und eine schöne Explosivität, druckvoll und von feiner Textur, mit Aromen von Schokolade und Vanille ergänzt; bestens integrierte Tannine im leicht würzigen Finale.

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.

Herkunftsland:	Chile
Region:	Central Valley
Subregion:	Rapel
Produzent:	Errázuriz
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	33% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 16% Petit Verdot, 9% Malbec, 9% Carmenère, 3% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0455018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

El Parrón Reserva

Cabernet Blend
Valle de Rapel
Viña Errázuriz

Herkunft:	Chile
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	33% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 16% Petit Verdot, 9% Malbec, 9% Carmenère, 3% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.