



## 2018 Carménère El Incidente

Valle de Colchagua, Viña Viu Manent

Ein sehr schöner Essensbegleiter

### Degustationsnotiz:

Purpurfarben, violette Nuancen. Abwechselnd rote und schwarze Beerenfrucht offenbarend, an Himbeeren und Brombeeren erinnernd, auch einige Kräuter von Thymian und Rosmarin gesellen sich dazu, Nougat und schokoladige Noten. Sehr samtiger, konzentrierter Auftakt, abgelöst von einer Rebsorten-typischen Aromatik, die von Cassis und schwarzen Kirschen geprägt ist, auch prächtige Röstaromen; sehr weiche Tannine und viel Explosivität vermittelnd; druckvolles Finish mit einer dezenten Frischenote.

### Servierempfehlung:

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

<b>Herkunftsland:</b>	Chile
<b>Region:</b>	Central Valley
<b>Subregion:</b>	Colchagua (Rapel)
<b>Produzent:</b>	Viu Manent
<b>Bewertung(en):</b>	Descorchados 95/100, Parker 93/100, Score 18.5/20
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Rebsorte(n):</b>	85% Carménère, 15% Malbec
<b>Artikelnummer:</b>	1043418

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Carménère El Incidente**

Valle de Colchagua  
Viña Viu Manent

**Herkunft:** Chile  
**Bewertung(en):** Descorchados 95/100, Parker 93/100, Score 18.5/20  
**Rebsorte(n):** 85% Carmenère, 15% Malbec  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2029  
**Weinbau:** Traditionell  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.