



2018 Clos Apalta

Valle de Apalta, Domaines Bournet-Lapostolle

Große Ikone aus Chile

Beschreibung:

Der Clos Apalta ist ein langlebiger, bestens strukturierter Blend aus der Appellation Apalta. Den Hauptanteil der Rebsorten macht Carmenère aus, gefolgt von Cabernet Sauvignon und Merlot. Ein mehr als zweijähriger Ausbau in französischen Barriques verleiht dem Clos Apalta eine prächtige Röstaromatik.

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 |
| Subregion: | Colchagua (Rapel) |
| Produzent: | Casa Lapostolle S.A. |
| Bewertung(en): | James Suckling 96/100 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 15.0 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2033 |
| Rebsorte(n): | 64% Carmenère, 18% Cabernet Sauvignon, 18% Merlot |
| Artikelnummer: | 0124718 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos Apalta

Valle de Apalta
Domaines Bournet-Lapostolle

Herkunft: Chile
Bewertung(en): James Suckling 96/100
Rebsorte(n): 64% Carmenère, 18% Cabernet Sauvignon,
18% Merlot
Trinkreife: Jetzt bis 2033
Weinbau: Traditionell
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.