



2019 El Parrón Reserva

Cabernet Blend, Valle de Rapel, Viña Errázuriz

Charmante Assemblage aus dem Hause Errázuriz

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 scho?ner Frucht, fein abgestimmten Barriquenoten und einer beachtlichen Struktur. Ein Chilene, mit dem Sie immer richtig liegen.

Degustationsnotiz:

Konzentriertes Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Ein ausdrucksstarkes, schwarzbeeriges Bouquet, das an gut gereifte Blaubeeren, Cassis und Brownies erinnert, deutlich auch die pfeffrige Note und etwas Malz, auch ein Hauch Caramel. Am Gaumen ausgewogen und intensiv, die Aromatik der Nase bestätigt sich, auch einige schokoladige Noten, reife, perfekt integrierte Tannine; im Finale ist eine deutliche Frischenote auszumachen, welche die Frucht angenehm balanciert.

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 bis 2026

Rebsorte(n):

43% Cabernet Sauvignon, 22% Malbec, 12% Syrah, 11% Petit Verdot, 9% Cabernet Franc, 3% Carignan

Artikelnummer:

0455019

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):	43% Cabernet Sauvignon, 22% Malbec, 12% Syrah, 11% Petit Verdot, 9% Cabernet Franc, 3% Carignan
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
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.