



"James Suckling: «Serious Carmenère»"

2014 Carmenère Aconcagua Alto

Valle de Aconcagua, Viña Errázuriz

Beschreibung:	Das Traubengut des Carmenère Alto stammt vom Max-Rebberg im Aconcagua-Tal. Ein gleichmässiges, warmes Klima und die entsprechende Bodenbeschaffenheit sorgen bei optimaler Reifung für die balancierte Frucht des Carmènere. Dem Önologen Francisco Baettig gelang mit dem Jahrgang 2014 ein eleganter Wein, der 12 Monate in französischen Barriquen reifte.
Degustationsnotiz:	Kräftiges Purpurrot. Eine bezaubernde Nase voller Intensität, die an Brombeeren und Blaubeeren erinnert, auch deutlich schokoladige Noten, Mokka und etwas Pfeffer. Die intensiven Fruchtnoten setzen sich am Gaumen fort, nun auch eine Spur Cassis und Schwarztee, ergänzt von der genau richtigen Röstaromatik, auch etwas Tabak; weiche Tannine im charaktervollen Finish. 12 Monate in Barrique Traditionell
Herstellung:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Bewertung(en):	James Suckling 92/100, Score 18/20
Herkunftsland:	Chile
Traubensorte(en):	100% Carmenère
Alkoholgehalt:	14.0 %
Passt zu:	Wir empfehlen diesen Wein zu Chili con Carne, Hackfleischaschen, Lasagne, Pizza und Rindragout. Geniessen Sie ihn auch zu Maisgratin mit Poulet oder Pies.
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Produzent:	Errázuriz
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0641914075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Carmenère Aconcagua Alto

Valle de Aconcagua
Viña Errázuriz

Herkunft: Chile
Bewertung(en): James Suckling 92/100, Score 18/20
Traubensorte(en): 100% Carmenère
Trinkreife: Jetzt bis 2023
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.