



2014 El Parrón Reserva

Cabernet Blend, Valle de Rapel, Viña Errázuriz

Chile Bestseller – einmalig günstig!

Beschreibung:

Mit El Parrón, dem Blend auf Cabernet-Sauvignon-Basis, zeigt der Errázuriz-Chef-Önologe mit Schweizer Wurzeln, Francisco Baettig, sein feines Gespür für einen roten Chilenen, der einfach viel Trinkspass bietet. Den ungebrochenen Erfolg verdankt dieser Allrounder seiner harmonischen Kombination von einer schönen Frucht, fein abgestimmten Barrique-Noten und einer beachtlichen Struktur. Ein schöner Chilene-Allrounder, mit dem man einfach immer richtig liegt und der zu Fleisch und zu allen tomatenbasierten Speisen passt.

Degustationsnotiz:

Konzentriertes Rubin, leicht aufgehellter Rand. Ein ausdrucksstarkes, schwarzbeeriges Bouquet, das an gut gereifte Brombeeren, Cassis und Brownies erinnert, deutlich auch die pfeffrigen Noten und etwas Malz. Am Gaumen ausgewogen und intensiv, die Aromatik der Nase bestätigt sich, auch einige Zederholznoten; sehr reife, perfekt integrierte Tannine; im Finale begleitet eine passende Frischenote die dezenten Vanille- und Caramelnoten.

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 in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2021
Rebsorte(n):	40% Cabernet Sauvignon, 39% Syrah, 14% Merlot, 7% Carmenère
Artikelnummer:	0455014

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):	40% Cabernet Sauvignon, 39% Syrah, 14% Merlot, 7% Carmenère
Trinkreife:	Jetzt bis 2021
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.