



2020 El Parrón Reserva

Winemaker's Blend, Valle de Colchagua, Viña Errázuriz

Cabernet-Blend gekonnt umgesetzt

Beschreibung:

Mit dem El Parrón, einem Blend auf Cabernet-Sauvignon-Basis, zeigt der Errázuriz-Chefönologe Francisco Baettig sein feines Gespür für einen roten Chilener, der einfach viel Trinkspaß bietet. Den ungebrochenen Erfolg verdankt dieser Allrounder seiner harmonischen Kombination von Fruchtfülle, fein abgestimmten Barriquenoten und einer beachtlichen Struktur. Ein Chilene, mit dem Sie immer richtig liegen.

Degustationsnotiz:

Intensives Rubinrot bis zum Rand. Ein ausdrucksstarkes, schwarzbeeriges Bouquet, das an gut gereifte Brombeeren, Cassis und Brownies erinnert, deutlich auch die pfeffrigen Noten und ein Hauch Wacholder. Am Gaumen ausgewogen und intensiv, die Aromatik der Nase bestätigt sich, auch einige Zederholznoten und Gingerbread; sehr reife, perfekt integrierte Tannine; im Finale begleitet eine passende Frischenote die dezenten Vanille- und Karamellnoten.

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:	Colchagua (Rapel)
Produzent:	Errázuriz
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	50.7% Cabernet Sauvignon, 31% Malbec, 8% Petit Verdot, 1.2% Cabernet Franc, 1.1% Syrah, 1% Carignan
Artikelnummer:	0455020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

El Parrón Reserva

Winemaker's Blend
Valle de Colchagua
Viña Errázuriz

Herkunft:	Chile
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	50.7% Cabernet Sauvignon, 31% Malbec, 8% Petit Verdot, 1.2% Cabernet Franc, 1.1% Syrah, 1% Carignan
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.