



## 2021 Cabernet Sauvignon Montes Alpha

Valle de Colchagua, Montes

Klassiker aus dem Colchagua Valley

### **Beschreibung:**

Der Cabernet Sauvignon Alpha von Montes war einer der ersten chilenischen Weine im gehobenen Qualitätsbereich, die so richtig Erfolg hatten. Und das nicht zu Unrecht! Die Hälfte des Weins wurde für 12 Monate in französischen Eichenholzfässern in Erstbelegung ausgebaut. Mit einem Anteil von 10 % Merlot gewinnt er noch ein bisschen an Frucht. Aber natürlich dominiert geschmacklich der Cabernet. Angebaut im Colchagua Valley, genauer im Gebiet Apalta, findet er perfekte Bedingungen zum Ausreifen. Es ergibt sich ein facettenreicher Wein mit viel Tiefe und Trinkfluss.

### **Passt zu:**

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

### **Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Chile
<b>Region:</b>	Central Valley
<b>Subregion:</b>	Colchagua (Rapel)
<b>Produzent:</b>	Viña Montes
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Rebsorte(n):</b>	90% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	1238421

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Cabernet Sauvignon Montes Alpha**

Valle de Colchagua  
Montes

<b>Herkunft:</b>	Chile
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	90% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.