



2020 Clos Apalta

Valle de Apalta, Domaines Bournet-Lapostolle

Der Stolz von Lapostolle

Beschreibung:

Der Clos Apalta ist ein langlebiger, bestens strukturierter Blend aus der Appellation Apalta. Den Hauptanteil der Rebsorten macht Carmenère aus, gefolgt von Cabernet Sauvignon und Merlot. Ein mehr als zweijähriger Ausbau in französischen Barriques verleiht dem Clos Apalta eine prächtige Röstaromatik.

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu edlen Stücken vom Rind, Lamm in Kräuterkruste oder auch gegrillten Scampi und Fisch mit geröstetem Knoblauch. Probieren Sie diesen Wein auch zu reifem Weichkäse und Wild.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Chile
Region:	Central Valley
Subregion:	Colchagua (Rapel)
Produzent:	Casa Lapostolle S.A.
Bewertung(en):	James Suckling 99/100
Ausbau:	27 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Rebsorte(n):	64% Carmenère, 19% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 2% Petit Verdot
Artikelnummer:	0124720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos Apalta

Valle de Apalta
Domaines Bournet-Lapostolle

Herkunft: Chile
Bewertung(en): James Suckling 99/100
Rebsorte(n): 64% Carmenère, 19% Cabernet Sauvignon,
15% Merlot, 2% Petit Verdot
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 27 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.