



2012 Carmenère Tierras Moradas

Valle del Maule, Viña San Pedro

Chiles Referenzsorte in Perfektion

Beschreibung:

Ein gut strukturierter Carmenère, kraftvoll und elegant. Ein schöner Essensbegleiter mit 18 Monaten Barriquereife. Starönologe Paul Hobbs hat hier beraten.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpurrot. Einladende Nase nach schwarzen Johannisbeeren, Holunder und Crémant-Schokolade, auch etwas roter Pfeffer. Ausgesprochen voluminös und explosiv präsentiert sich das Gaumenbild, nun auch reife Himbeeren und Brombeergelee, trotz seiner Komplexität und Dichte immer sehr elegant bleibend; die Tannine sind reif und schön integriert; prächtige balsamische Noten führen ins lange Finale.

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:	Maule
Produzent:	Viña San Pedro
Bewertung(en):	Score 18/20, James Suckling 90/100, Parker 90/100
Herstellung:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Traubensorte(n):	100% Carmenère
Originalgebinde:	6er-Holzbox
Artikelnummer:	0760712075B6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Carmenère Tierras Moradas

Valle del Maule
Viña San Pedro

Herkunft: Chile
Bewertung(en): Score 18/20, James Suckling 90/100, Parker 90/100
Traubensorte(en): 100% Carmenère
Trinkreife: Jetzt bis 2023
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.