



## 2015 Kai Carmenere

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Chiles Vorzeigerebsorte in Perfektion

### **Beschreibung:**

Viel Samtigkeit und Ausdruckskraft kennzeichnen diesen grossen Carmenère. Eduardo Chadwick spricht vom «Teddybär-Effekt» der Rebsorte Carmenère.

### **Degustationsnotiz:**

Dunkles Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Eine ausdrucksstarke Nase nach Cassis, schwarzem Holunder und dezenten Veilchennoten, auch Crémant-Schokolade und eine Spur Kokos. Am Gaumen von einnehmender Eleganz und Samtigkeit, sehr dicht und von guter Struktur, die schwarzbeerigen Noten bestätigen sich, auch einige Brotkrustentöne, sehr explosiv und ausdrucksstark; langer, intensiver Finish.

### **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.

<b>Herkunftsland:</b>	Chile
<b>Region:</b>	Aconcagua
<b>Subregion:</b>	Aconcagua Valley
<b>Produzent:</b>	Errázuriz
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 95/100, Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	22 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	95% Carmenère, 5% Syrah
<b>Artikelnummer:</b>	0131015

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Kai Carmenere**

Valle de Aconcagua DO  
Viña Errázuriz

<b>Herkunft:</b>	Chile
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 95/100, Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	95% Carmenère, 5% Syrah
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	22 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.