



2017 Vibo

Viñedo Centenario, Valle de Colchagua, Viña Viu Manent

Überflieger-Blend vom Malbec-Pionier

Beschreibung:

Der Familienbetrieb ist bereits seit 1935 im Weingeschäft und hat sich im Laufe der Zeit konsequent zu einem der Toperzeuger Chiles entwickelt. Dass neben Tradition Innovation eine der Triebfedern bei Viu Manent ist, bewies man auch mit der sensationellen Einführung des ersten chilenischen Malbecs. Der Vibo-Blend glänzt durch seinen cabernetgeprägten Charakter.

Degustationsnotiz:

Dichtes Rubinrot, granatfarbene Reflexe. Eine komplexe, entwickelte Nase mit Anflügen nach Kirschen, Pflaumen und floralen Noten, aber auch Nougat und etwas Vanille. Am Gaumen besticht dieser Blend durch das gekonnte Zusammenspiel zweier markanter Rebsorten, schwarzfruchtige Noten, aber auch dezent gehaltende Röstaromen, explosiv und elegant zugleich, von kräftigem Körper; frischebetontes, anhaltendes Finale.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsauces, 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.

Herkunftsland:

Chile

Region:

Central Valley

Subregion:

Colchagua (Rapel)

Produzent:

Viu Manent

Bewertung(en):

Descorchados 95/100, Score 18/20

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2026

Rebsorte(n):

65% Cabernet Sauvignon, 35% Malbec

Artikelnummer:

1043317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vibo

Viñedo Centenario
Valle de Colchagua
Viña Viu Manent

Herkunft: Chile
Bewertung(en): Descorchados 95/100, Score 18/20
Rebsorte(n): 65% Cabernet Sauvignon, 35% Malbec
Trinkreife: Jetzt bis 2026
Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.