



2018 Vibo

Viñedo Centenario, Valle de Colchagua, Viña Viu Manent

Malbec-Blend von der anderen Seite der Anden

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:

Sattes Rubinrot, etwas aufgehellter Rand. Ein sehr offenes, ausschweifendes Bouquet nach roter Frucht, an Himbeeren und Kirschen erinnert, auch einige Noten nach Trockenfleisch, etwas Würze und Crémantschokolade. Samtiger Auftakt, abgelöst von viel konzentrierter Frucht, nun auch Pflaumen, im traumhaft schönen Zusammenspiel mit einer saftigen Frische; sehr angenehme Röstaromen, die sich passend ins Ganze einfügen; ausdrucksvoller, sehr langer Abgang.

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.

Herkunftsland:	Chile
Region:	Central Valley
Subregion:	Colchagua (Rapel)
Produzent:	Viu Manent
Bewertung(en):	Descorchados 94/100, Score 18/20
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	60% Cabernet Sauvignon, 40% Malbec
Artikelnummer:	1043318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vibo

Viñedo Centenario
Valle de Colchagua
Viña Viu Manent

Herkunft: Chile
Bewertung(en): Descorchados 94/100, Score 18/20
Rebsorte(n): 60% Cabernet Sauvignon, 40% Malbec
Trinkreife: Jetzt bis 2027
Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.