



## 2019 Almaviva

Viña Almaviva, Ph.de Rothschild-Concha y Toro

Der Kultwein aus Chile

### **Beschreibung:**

Zeigt eine fantastische Balance und viel expressive Frucht. Für Weinliebhaber und Weinsammler ein Muss.

### **Degustationsnotiz:**

Sattes Rubinrot, etwas aufgehellter Rand. Eine bezaubernde Nase, die an schwarze Kirschen, Blaubeeren, aber auch Cassis und Caramel erinnert, dahinter ein zarter Rosenduft und etwas Zedernholz. Samtig am Gaumen, nach und nach intensiver werdend, die präsenre Frucht zeigt sich mit Aromen nach roten und schwarzen Beeren, auch etwas Nougat; die Tannine sind reich und verbinden sich aufs Schönste mit der körperreichen Aromatik, viel Eleganz zeigend; eine ausgedehnte, sehr facettenreiche Abgangsaromatik mit einigen balsamischen Noten.

### **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

### **Produzent:**

Almaviva

### **Bewertung(en):**

James Suckling 97/100, Parker 95+/100, Score 19/20

### **Ausbau:**

im Barrique

### **Weinbau:**

Traditionell

### **Alkoholgehalt:**

15.0 %

### **Trinkreife:**

Jetzt bis 2034

### **Rebsorte(n):**

68% Cabernet Sauvignon, 23% Carmenère, 5% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot, 1% Merlot

### **Artikelnummer:**

0111719

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Almaviva**

Viña Almaviva

Ph.de Rothschild-Concha y Toro

<b>Herkunft:</b>	Chile
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 97/100, Parker 95+/100, Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	68% Cabernet Sauvignon, 23% Carmenère, 5% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot, 1% Merlot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2034
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<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.