



2022 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:

Brillantes Rubinrot vom Rand bis zur Mitte. Die entzückende Nase offenbart Aromen von schwarzen Kirschen, Blaubeeren und Holundersaft. Auch eine florale Note, zarter Veilchen- und Rosenduft. Weiter Pfeifentabak, Eukalyptus und Zedernholz, sowie ein Anflug von Moccabohne und feinem Kakao. Samtig am Gaumen, subtil und raffiniert, mit beeindruckender Intensität und Tiefe. Feinmaschiges, reifes Tannin verbindet sich nahtlos mit der knackigen Säure und reichhaltigen Aromatik.

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 99/100, Score 19/20

Ausbau: 20 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Rebsorte(n): 72% Cabernet Sauvignon, 23% Carmenère, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 0111722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Almaviva

Viña Almaviva

Ph.de Rothschild-Concha y Toro

Herkunft:	Chile
Bewertung(en):	James Suckling 99/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	72% Cabernet Sauvignon, 23% Carmenère, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.