



## 2022 Carmenère Aconcagua Alto

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Chiles Prestige-Rebsorte in Bestform

### Beschreibung:

Das Traubengut des Carmenère Alto stammt vom Max-Rebberg im Aconcagua-Tal, von dem auch die Trauben für Chiles ikonischen Carmenère KAI stammen. Vom Potenzial dieses Weinbergs war schon Don Maximiano überzeugt, als er ihn 1870 zum ersten Mal bepflanzt. Ein gleichmässiges, warmes Klima und die entsprechende Bodenbeschaffenheit sorgen bei optimaler Reifung für die balancierte Frucht des Carmenère, dem 14 Monate in französischen Barriques zusätzlich viel Noblesse verleihen.

### Degustationsnotiz:

Purpurfarben bis zum Rand. Eine aristokratische Nase mit Düften nach schwarzen Kirschen, Cassis, aber auch Pfeffer, Lakritze und Mocca. Der Gaumen besticht durch seine prächtige Dichte, wiederum dunkelbeerig geprägt, ergänzt durch eine leicht salzige Note, viel Saftigkeit und passende Röstaromen; druckvolles, aber gleichwohl elegantes Finale.

### Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Chili con Carne, Hackfleischtaschen, Lasagne, Pizza und Rindragout. Geniessen Sie ihn auch zu Maisgratin mit Poulet oder Pies.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Chile
<b>Region:</b>	Aconcagua
<b>Subregion:</b>	Aconcagua Valley
<b>Produzent:</b>	Errázuriz
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 92/100, Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	14 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2031
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Carmenère
<b>Artikelnummer:</b>	0641922

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Carmenère Aconcagua Alto**

Valle de Aconcagua DO  
Viña Errázuriz

<b>Herkunft:</b>	Chile
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 92/100, Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Carmenère
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2031
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	14 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.