



2020 El Parrón Reserva

Winemaker's Blend, Valle de Colchagua, Viña Errázuriz

Cabernet-Blend gekonnt umgesetzt

Description:

Mit dem El Parrón, einem Blend auf Cabernet-Sauvignon-Basis, mit El Parrón, dem Blend auf Cabernet-Sauvignon-Basis, zeigt der Errázuriz-Chefönologe Francisco Baettig sein feines Gespür für einen roten Chilener, der einfach viel Trinkspaß bietet. Den ungebrochenen Erfolg verdankt dieser Allrounder seiner harmonischen Kombination von Fruchtfülle, fein abgestimmten Barriquenoten und einer beachtlichen Struktur. Ein Chilene, mit dem Sie immer richtig liegen.

Note de dégustation:

Intensives Rubinrot bis zum Rand. Ein ausdrucksstarkes, schwarzbeeriges Bouquet, das an gut gereifte Brombeeren, Cassis und Brownies erinnert, deutlich auch die pfeffrigen Noten und ein Hauch Wacholder. Am Gaumen ausgewogen und intensiv, die Aromatik der Nase bestätigt sich, auch einige Zederholznoten und Gingerbread; sehr reife, perfekt integrierte Tannine; im Finale begleitet eine passende Frischenote die dezenten Vanille- und Karamellnoten.

Accompagne idéale:

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

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Chili
Région:	Vallée Centrale
Sous-région:	Colchagua (Rapel)
Producteur:	Errázuriz
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	12 Monate im Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	Jetzt bis 2027
Cépage(s):	50.7% Cabernet Sauvignon, 31% Malbec, 8% Petit Verdot, 1.2% Cabernet Franc, 1.1% Syrah, 1% Carignan
Référence:	0455020

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

El Parrón Reserva

Winemaker's Blend
Valle de Colchagua
Viña Errázuriz

Origine: Chili
Notation(s): Score 18.5/20
Cépage(s): 50.7% Cabernet Sauvignon, 31% Malbec, 8% Petit Verdot, 1.2% Cabernet Franc, 1.1% Syrah, 1% Carignan
Apogée: Jetzt bis 2027
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 12 Monate im Barrique
Vol. alcool: 13.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.