



2014 Carmenère Aconcagua Alto

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Das Vorzeigeweingut Errázuriz feiert 150 erfolgreiche Jahre

Descrizione del vino:

Das Traubengut des Carmenère Alto stammt vom Max-Rebberg im Aconcagua-Tal. Ein gleichmäßiges, warmes Klima und die entsprechende Bodenbeschaffenheit sorgen bei optimaler Reifung für die balancierte Frucht des Carmènere. Dem Önologen Francisco Baettig gelang mit dem Jahrgang 2014 ein eleganter Wein, der 12 Monate in französischen Barriques reifte.

Nota di degustazione:

Kräftiges Purpurrot. Eine bezaubernde Nase voller Intensität, die an Brombeeren und Blaubeeren erinnert, auch deutlich schokoladige Noten, Mokka und etwas Pfeffer. Die intensiven Fruchtnoten setzen sich am Gaumen fort, nun auch eine Spur Cassis und Schwarztee, ergänzt von der genau richtigen Röstaromatik, auch etwas Tabak; weiche Tannine im charaktervollen Finish.

Abbinamenti:

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

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Cile
Regione:	Regione dell'Aconcagua
Sottoregione:	Vallée d'Aconcagua
Produttore:	Errázuriz
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Score 18/20
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2023
Varietà d'uva:	100% Carmenère
Numero di articolo:	0641914

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Carmenère Aconcagua Alto

Valle de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Origine:	Cile
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Carmenère
Maturità:	Jetzt bis 2023
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.