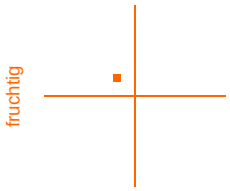
ANTU CARMENÈRE COLCHAGUA VALLEY ANTU

VIÑAS MONTGRAS | 2021

Chile, Colchagua Valley	lieblich
	
rot, ausgewogen	komplex, vielschichtig

Im Glas zeigt sich ein tiefes Rubinrot. Hält man das Glas an die Nase kommen einem Aromen von reifen Brombeeren und Pflaumen entgegen, unterstrichen von einer subtilen Würze. Umrahmt wird das Erlebnis mit einem eleganten Hauch von Zedernholz. Im Gaumen zeigt sich dieser gehaltvolle Wein samtig saftig und kennzeichnet somit einen klassischen Carmenère. Reife Tannine verleihen diesem chilenischen Charakterwein eine wunderbare Struktur und Textur mit einem beständigen Finish.



Carmenère

Genussreife: 3 - 5 Jahre

Während 14 Monaten im Barrique (85% französischer und 15% amerikanische Eiche) ausgebaut

Würzig, Sauerkirsche, Kirsche, schwarze Johannisbeere, Waldbeeren, Tabak

Fleischgerichte, Pasta/Teigwaren, Sweet and sour, Risotto, Currygerichte

Trinktemperatur: 17 bis 19 °C

14 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	schwer
samtig	kräftig

VOI MIGROS partner

mild **säurehaltig**