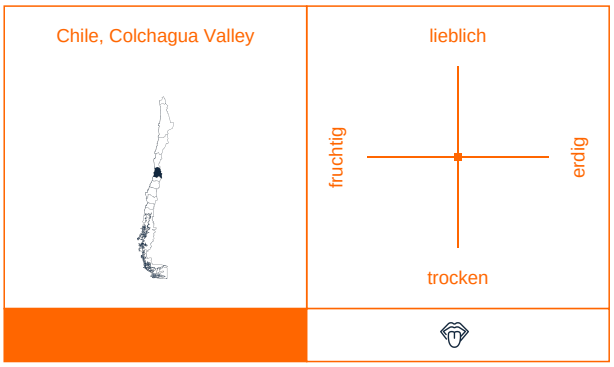
MONTGRAS DE VINE RESERVA CARMENÈRE MONTGRAS

VIÑAS MONTGRAS | 2021



In der Nase entfalten sich sortentypische Aromen von Kräutern, Gewürzen (Zimt, Vanille) und vegetabilen Noten, die mit reifen Früchten (Zwetschge, Kirsche, Himbeere) und dezenter Ausbauaromatik unterlegt sind. Das intensive Bouquet bietet eine vielschichtige Aromapalette und lässt viel Gutes erwarten. Der Sinneseindruck im Gaumen ist von samtigen, weichen und reifen Gerbstoffen geprägt. Die gut eingebundene Fruchtsäure harmoniert mit dem Schmelz und der leckeren Textur dieses zugänglichen, gehaltvollen Rotweins, der aus der Rebsorte Carmenère gekeltert wurde, die aus Bordeaux stammend in Chile eine neue Heimat gefunden hat. Das Fazit im Abgang: ein Wein, der viel Genussfreude vermittelt.



Carmenère

Genussreife: 2 - 6 Jahre

Der überwiegende Teil des Jungweines wurde während sieben Monaten im Barrique (amerikanischer und französischer Eiche) und der restliche Anteil im Edelstahltank ausgebaut

Fruchtig, frisch vegetativ, karamelisiert, rauchig, Vanille, Zimt

Eintopfgerichte, Pasta/Teigwaren, Gemüsepastete, Lammspiess, Lammsteak, Rindsspiess, Schweinsspiess, Schweinsbratwurst/Bauernbratwurst

Trinktemperatur: 15 bis 17 °C

13.5 % Vol.

VDI MIGROS partner

Enthält Sulfite

leicht	schwer
mild	säurehaltig