Almaviva 2022 (Subskription, lieferbar Winter 24/25)

CHF 130.00 | 10 cl = CHF 17.33

Der Almaviva ist eine Assemblage aus Cabernet Sauvignon, Carménère, Cabernet Franc, Petit Verdot und ist im Bordeauxstil vinifiziert. Der Verbindung zweier Kulturen und der Verschmelzung des Knowhows zweier grosser Weingüter verdanken wir einen perfekt gemachten, grossen Wein. Tiefdunkles Rubingranat, fester Farbkern mit violetten Reflexen. Floraler Touch und ein Hauch Dörrpflaumen, kandierte Orangenzesten, süsses Brombeerkonfit und zartes Nougat klingen an. Am Gaumen elegant mit guter Balance, feinen Tanninen und einer schönen Länge.

Produzent	Baron Philippe de Rothschild - Viña Concha y Toro
Kategorie	Subskriptionen
Land	Chile
Region	Maipo Valley
Jahrgang	2022
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	15.0 %
Trinktemperatur	15° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2037
Traubensorten	Cabernet Sauvignon, Carmenère, Cabernet Franc, Petit Verdot
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	340292
Passt zu	Rind, edlen Fleischstücken, Lamm, Meeresfrüchten, Weichkäse, Wild

Vinifikation

Ausbau während 20 Monaten in französischen Barriques, von denen 71% neu sind.

Terroir

Das Weingut liegt in Puente Alto, dem höchsten Teil des Maipo Valley, was den Ruf als eines der besten Terroirs für Cabernet Sauvignon geniesst. Die steinigen Böden sorgen für eine optimale Drainage und geben dem Wein eine aussergewöhnliche Balance und Eleganz. Die aussergewöhnliche Lage am Fusse der Anden auf 650 Metern über meer sorgt für hohe Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht während der Wachstumssaison, was den Weinen eine ausserordentliche Frische verleiht.