



LAND:

Chile

OMRÅDE:

Colchagua

DRUETYPE:

LAGRING:

Store fade

SERVERING:

15-17 °C

GEMMEPOTENTIALE:

2018-2023

ALKOHOL:

13,5 %

VELEGNET TIL:

Oksekød

CARMENERE RESERVA 2017, CALITERRA

Lavet på Carmenère med en anelse Petit Verdot. Carmenère er oprindeligt en Bordeaux-drue, der næsten ikke blev genplantet efter vinlusens hærgen, da det er den senest modnende i Bordeaux. Den overlevede i Chile, hvor den passer perfekt til klimaet, og chilenerne har i dag taget den til sig som en nationaldrue.

Gæret på ståltank - ca 1/3 af vinen har lagret 7-8 måneder på let brugte fade.

Ren aroma med god koncentration og karakter af blåbær og brombær med noter af soltørret tomat og kanel.

Blød og frugtig smag med fint strukturerede tanniner.

Velegnet til diverse kødretter - gerne med tilbehør af peberfrugt - også paprika - eller tomat, da det passer godt til Carmenères urtede karakter.

Læs mere om producenten på Bichel.dk