



LAND:

Chile

OMRÅDE:

Colchagua

DRUETYPE:

LAGRING:

Små fade

SERVERING:

15-17 °C

GEMMEPOTENTIALE:

2016-2022

ALKOHOL:

13,5 %

VELEGNET TIL:

Lam Oksekød

CARMENÈRE TRIBUTO 2014, CALITERRA

Tributo-serien er Caliterras premium-vine, dvs. luksusudgaver af deres enkeltdruevine.

Lavet på 93 % Carmenère blandet med Malbec og 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 stål og efterfølgende lagret 12 måneder på små fade af fransk eg, heraf 10 % nye.

Aroma af brombær med noter af soltørret tomat og mørk chokolade. Blød og moden tanninstruktur og stor mundfylde. lang eftersmag.

Velegnet til de fleste kødretter - gerne med tilbehør af peberfrugt og/eller tomat, da Carmenère har urtede aromaer, der går godt sammen med netop disse ingredienser. Passer perfekt boeuf bearnaise.

Læs mere om producenten på Bichel.dk