



## Albis 2020

**Art. Nr.:** 1471020

**Hersteller:** Haras de Pirque, Pirque

**Land:** Chile

**Region (Betriebssitz):** Valle Central

**Gebiet (Betriebssitz):** Maipo

**Jahrgang:** 2020

**Rebsorte:** Cabernet Sauvignon, Carmenere

**Alkoholgehalt:** 14,5 %

**Reife:** bis 2034

**Bodentyp:** Lehm, Mergel

**Vinifizierung/Ausbau:** Kalt-Mazeration: 5 bis 10 Tage. Die alkoholische Gärung dauerte 10 bis 12 Tage bei einer Temperatur von 30 bis 32 °C. Danach kam der Albis für 18 Monate in französische Eichenfässer.

**Kategorie:** Rotwein

**Stilistik:** Rot & gehaltvoll

**Geschmack:** vielschichtig

**Tannin:** dicht

**Säuregeschmack:** Mild

**Süße:** Trocken

### **Bewertung:**

**Robert Parker Wine Advocate:** 90

### **Speiseempfehlung:**

**Geflügel:** Grillen/Braten

**Rind:** Gebacken

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Naturkork

**Bio:** AT-BIO-301



**Einzelflaschenpreis: € 56.40**

### **Verkostnotiz**

Tiefrot mit fast schwarzem Kern, in der Nase intensiver Duft nach reifen schwarzen Johannisbeeren, zarte Minze und Pflaumen, feiner Schokotouch, am Gaumen vollmundig, harmonisch, Brombeerfucht, kräftige Tanninstruktur, enorme Länge.