



LAND:

Chile

OMRÅDE:

Colchagua

DRUETYPE:

LAGRING:

Små fade

SERVERING:

15-17 °C

GEMMEPOTENTIALE:

2017-2022

ALKOHOL:

14 %

VELEGNET TIL:

Oksekød

CARMENÈRE GRAN RESERVA 2016, KOYLE

Lavet på 86,5 % Carmenère, 8 % Malbec, 3 % Cabernet Franc og 2,5 % Petit Verdot. Vinen er gæret uden tilsætning af gær og efterfølgende lagret 12 mdr på barriques af fransk eg - hovedsageligt brugte.

Krydret næse med intens mørk frugt og elementer af soltørret tomat, teblade, vanilie og tobak. I munden er vinen mellemfyldig med fine tanniner og en frisk finish.

En klassisk Chilensk Carmènere med god frugt og tydeligt fadpræg går godt til alle typer af rødt kød - særlig velegnet til okse eller lammekød.

Læs mere om producenten på Bichel.dk