



LAND:

Chile

OMRÅDE:

Colchagua

DRUETYPE:

LAGRING:

Små fade

SERVERING:

14-16 °C

GEMMEPOTENTIALE:

2016-2021

ALKOHOL:

13,5 %

VELEGNET TIL:

Fjerkræ Lam Oksekød

CARMENERE AVENTURA 2015, CALITERRA

Aventura-serien er druetyperiske vine med et enkelt, rent og frisk udtryk. Lavet på Carmenère, der oprindeligt er 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.

Fin karakter af mørke bær og med et varietal aftryk i form af duft af soltørrede tomater og med et let røget strejf fra fade.

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

Læs mere om producenten på Bichel.dk