



Stone Vik, Cachapoal Valley 2023

Vik Winery

Typ	Rotwein
Herkunft	Chile, Cachapoal Valle
Produzent	VIK Winery
Traubensorten	Carmenere 4 % Cabernet Sauvignon 19 % Cabernet Franc 77 %
Ausbau	in Amphoren aus Ton
Inhalt	75 cl
Lagerfähigkeit	bis 2035
Jahrgang	2023
Ausschanktemperatur	16 bis 18 Grad
Alkoholgehalt	14 %
Awards	James Suckling 98 / 100
Artikelnummer	000120027523

Degustationsnotizen

Es handelt sich um einen neuen und einzigartigen Wein, der acht Jahre in Amphoren aus Ton gereift ist, der auf dem Weingut VIK angebaut und in Chile hergestellt wird. Die Amphoren werden draußen in einem Wald auf dem Grundstück auf 1.000 Metern auf einem Berg aufbewahrt. Dunkle rubinrote Farbe mit Aromen von zerkleinerter Terrakotta, Erde, Pilzen, Jod, Graphit, Brombeeren, Salbei, Thymian und Eichblatt. Wie ein Spaziergang in einem Wald. Vollmundig mit dicht geschichteten Tanninen, die ein samtiges Gefühl von Dichte vermitteln, dann aber agil und schwerelos bleiben. Zäh und würzig, aber nicht schwer. Saftiger Abgang. Ein Hauch von Schokolade im Abgang. LIMITED PRODUCTION 5700 Fl.