



Vik A Carmenere 2021

Vik Winery, Cachapoal Valley

Typ	Rotwein
Herkunft	Chile, Cachapoal Valle
Produzent	VIK Winery
Traubensorten	Syrah 5 % Cabernet Sauvignon 10 % Carmenere 85 %
Ausbau	ungeschönt und ungefiltert 12 Monate in Eichenbarrique
Inhalt	75 cl
Lagerfähigkeit	bis 10 Jahre
Jahrgang	2021
Ausschanktemperatur	15 bis 18 Grad
Alkoholgehalt	14.5 %
Awards	James Suckling 92 / 100
Artikelnummer	000120047521

Degustationsnotizen

Das Konzept VIK "A" spiegelt den Willen des Terroirs wider, jede Sorte an einem Ort zum Ausdruck zu bringen, der an sich einzigartig ist! Diese Plots zeigen uns den reinen Ausdruck von Carmenère aus Millahue mit seinen fröhlich tiefen Farben und Kobalttönen, die den Blick verführen. Seine eleganten Aromen schenken uns schwarze Früchte wie Brombeeren und Pflaumen und würzige Noten, die zusammen in der Fantasie einen Klang erzeugen, der über den Genuss hinausgeht und transzendent wird. Der Mund liefert feinkörnige, abgerundete Tannine und einen Körper, der ausdrucksstark und üppig ist, ohne schwer zu sein. Währenddessen verleiht die Säure Dynamik. Der Cabernet Sauvignon verleiht dem Mund wie ein guter Freund Struktur und Spannung, während in der Nase rote Früchte und Gewürze die Geschmacksschichten des Weins ergänzen und Komplexität und Eleganz verleihen.