

CLOS APALTA M.O.

LAND;	CHILE
HERKUNFT;	RAPEL VALLEY
PRODUZENT;	CASA LAPOSTOLLE HTTP://WWW.LAPOSTOLLEWINES.COM
TRAUBENSORTE;	71% CARMENÈRE , 18% CABERNET SAUVIGNON , 11% MERLOT
ALKOHOL;	15 % VOL.
VINIFIKATION;	DIE TRAUBEN WERDEN VON HAND GELESEN UND ENTRAPPT. NATÜRLICHE FERMENTATION IN FRANZÖSISCHEN VATS WÄHREND 4-5 WOCHEN, SANFTES UNTERTAUCHEN DES TRESTERHUTES. DER WEIN WIRD ANSCHLIESSEND FÜR 24 MONATE IN NEUEM FRANZÖSISCHEN HOLZ GELAGERT
WEINTYP;	DUNKLE UND TIEFE VIOLETE FARBE. DIE NASE IST IMMER NOCH JUNG MIT ZUM TEIL GEREIFTEN ROTEN UND SCHWARZEN FRÜCHTEN WIE PFLAUMEN ODER KIRSCHEN ABER AUCH GETROCKNETEN FEIGEN UND BLAUBEEREN. WEITER FINDET MAN GEWÜRZE WIE VANILLE UND WEISSEN PFEFFER UND NELKEN. DER GAUMEN HAT EINE KONZENTRIERTE STRUKTUR MIT WEICHEN UND POLIERTEN TANNINEN MIT EINEM LANGEN UND GEREIFTEN ABGANG
PASST ZU;	WILD, LAMM, RIND ODER SCHOKOLADEN DESSERTS

