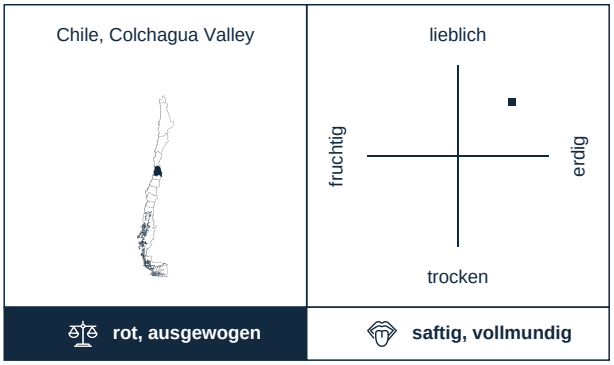
QUATRO RED BLEND OF COLCHAGUA VALLEY QUATRO RED BLEND

VIÑAS MONTGRAS | 2022





Das sonnige Klima von Chile lässt die Trauben ausreifen! In der Nase offenbaren sich reife Fruchtaromen (Holunder, Cassis, Himbeere) getrocknete, tropische Früchte. Dazu gesellen sich würzige Noten, die an Lakritze, Vanille, Zimte und Kakao denken lassen. Das intensive Bouquet runden Aromen von Süssholz und von Tabak ab. Entsprechend präsentiert sich diese Cuvée: gehaltvoll, mächtig, mit reifen, samtigen Gerbstoffen und einer zugänglichen, verführerischen Struktur, die anhält. Nur von Hand gelesene Trauben werden für die Kelterung des Quatro verwendet. Der Ausbau im kleinen Eichenfass verleiht dieser Assemblage eine zusätzliche Note, die sich von der Nase bis ins lange anhaltende Finale durchzieht. Es ist eine spannende Cuvée, die viel Stoff, Körper und Schmelz aufweist.

Cabernet Sauvignon, Carmenère, Malbec, Shiraz

Genussreife: 1 - 7 Jahre

Während zwölf Monaten teilweise im Barrique und teilweise in grossen Eichenfässern ausgebaut

tropische Frucht, gedörrte Frucht, Himbeere, Holunder, schwarze Johannisbeere, Lakritz, Vanille, Zimt, Kakao, Tabak, Süssholz

Lamm, Truthahn, Beefburger, T-Bone-Steak, Spare-Ribs, Ente

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

14 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	schwer
samtig	kräftig
mild	säurehaltig

