

## CONCHA Y TORO

Trio

<b>JAHRGANG</b>	2016
<b>ANBAULAND</b>	Chile
<b>REGION / LAGE</b>	Rapel Valley
<b>REBSORTE (N)</b>	Merlot, Carmenere, Syrah
<b>GESCHMACK</b>	Trocken
<b>VINIFIKATION</b>	
<b>PRÄMIERUNG</b>	
<b>CHARAKTER</b>	Die Vermählung dreier Rebsorten ergibt einen Wein mit eigenem Charakter: Merlot sorgt für weiche Tannine und Aromen reifer Waldfrüchte. Carmenere bringt tiefdunkle Farbe und Würze ins Spiel. Syrah verleiht Struktur und Länge.

**EMPFEHLUNG** Zu Geflügelgerichten, Risotto, Fisch mit hohem Fettgehalt, sowie zu cremig weichem Käse.

**SERVIERTEMP.** 17 - 19 °C

**INFO** 1883 gründete Don Melchor de Concha y Toro das Weingut Viña Concha y Toro und pflanzte die ersten Weinreben im Maipo-Tal, nur wenige Kilometer südöstlich von Santiago. Heute gehört das Weingut zu den wichtigsten Produzenten Südamerikas.

Der absolute Top-Wein des Hauses wurde nach dem Gründer benannt und stammt aus einer einzelnen Weinberglage in Puente Alto im oberen Maipo Tal am Fuße der Anden.



**ANALYSE** Säure 5,5 g/l Restzucker 4,0 g/l

Alkohol 14 % vol



>> Zur Website der Firmengruppe  
<http://www.bernard-massard.de>

Inhalt / Fl. je Karton 0,75 L | 6

EAN FI.