



2012 Achaval Ferrer Quimera Mendoza

Kulminationen af vin fra Mendoza. Et spændende blend, der viser det bedste årgangen har at byde på. Stort blend, hvor man klart fornemmer den franske inspirationskilde.

Decanter	91	ud af	100	Point
Robert Parker	90	ud af	100	Point
Timatkin.com	94	ud af	100	Point

Anbefalet til

Okse, Kalv, Vildt, Simreretter, Lam, Barbecue, Meditationsvin



Rødvin



Malbec



Argentina



Mendoza



2012

Achaval Ferrer

Quimera er et blend af forskellige druer og marker, der skifter fra år til år, idet vinen er det ultimative udtryk for årgangen. Der er typisk mest Malbec, dernæst Cabernet Franc, Merlot og Cabernet Sauvignon i vinen. Vinen lagrer 12 måneder i små specialdesignede egetræsfade på kun 160 liter - dette giver det mest optimale resultat. Typisk vil man også holde de enkelte komponenter i et blend adskilt så længe som muligt, men det er ikke tilfældet med denne vin, der meget hurtigt bliver blendet. De florale noter oser ud af denne vin tilsat solbær, blåbær og kirsebær. Også tobak, lakrids og chokolade er at finde i næsen og i munden.

Informationer

Varenummer	24291312
Flaskestørrelse	Helflaske 75 cl.
Leveres i	Karton 6 stk.
Producent	Achaval Ferrer
Region	Mendoza
Druesammensætning	Malbec, Cabernet Franc, Merlot og Cabernet Sauvignon
Lagringspotentialer	12 måneder i små specialdesignede egetræsfade på kun 160 liter.