



2013 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.

James Suckling	92	ud af	100	Point
Robert Parker	93	ud af	100	Point
Tim Atkin	94	ud af	100	Point

Anbefalet til

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



Rødvin



Malbec



Argentina



Mendoza



2013

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	24291313
Flaskestørrelse	Helflaske
Leveres i	Karton med 6 stk.
Producent	Achaval Ferrer
Region	Mendoza
Druesammensætning	Malbec, Cabernet Franc, Merlot og Cabernet Sauvignon
Lagringspotentiale	12 måneder i små specialdesignede egetræsfade på kun 160 liter.