

ANTIYAL Valle del Maipo

Stilistisch interessiert Álvaro Espinoza die Eleganz wohl mehr als die Konzentration, seine Weine sind bewusst keine demonstrativen Bomber. So beginnt auch der Antiyal zurückhaltend und dann explodiert er geradezu im Mund, welch ein Erlebnis! Würze, Kraft, tolle Tanninstruktur und Länge und dabei so viel Frische, komplett stimmig und mit unglaublicher Finesse. Groß!

JG 2017 96/100 Punkte Descorchados Wine Guide Chile, 95/100 Punkte Tim Atkin, 93/100 Punkte Vinous by Antonio Galloni, 93/100 Punkte Parker, 91/100 Punkte Suckling, 15/20 VINUM

Erzeuger:	Antiyal
Anbaugebiet:	Valle del Maipo
Rebsorte:	Cuvée
Jahrgang:	2017
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 7-8 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Chile
Qualität:	Wein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	Parillada, kräftigen Gerichten
Artikel-Nr.	66240
Volumen	0,75l

Weinanalyse	
kontrolliert durch	CL-BIO-001
Anbauverband	Demeter
Schweflige Säure frei (mg/l)	17
Gesamtsäure (g/l)	3,3
Restzucker (g/l)	2,9
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	83
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,8
Weinstil	Barrique

