



Cuvee Alexandre Carmenerre 2018

Lapostolle Wines

Carménère druen stammer oprindeligt fra Bordeaux. Her havde den sine udfordringer med at modne i et koldere klima, mens de tætsiddende klaser var utroligt sårbare over for sygdomme i det fugtige Bordeaux. I Chile trives druesorten til gengæld, og i hænderne på Lapostolle når den nye højder. Med Cuvee Alexandre sætter Lapostolle barren ufatteligt højt. Der interverneres minimalt i vinificeringen og de 10 måneders lagring af vinen sker yderst skånsomt på en kombination ståltank og franske egetræsfade. Det skaber en optimal balance mellem fadudtrykket og druernes egne unikke frugtkarakterer, som er milevidt fra tidligere tiders overdrevede fadprægede, chilenske Carménère-vine. Der indgår 15% Cabernet Sauvignon i blendet for at give rygrad og tannin, og sikre det lagringspotentiale, huset altid søger med Cuvee Alexandre serien. Det resulterer i en indbydende, harmonisk og forførende vin med mørk og saftig bærprofil og et karakteristisk Carménère-strejf af grøn peber og krydderier. En vin i perfekt balance til en uforståeligt, lav pris.

Land	Chile
Område	Colchagua Valley
Alkoholprocent	14.5%
Indhold	75 cl.
Vintype	Rødvin

James Suckling

94 point

Descorchados Guía de Vinos

93 point

Jyllands-Posten

★★★★★

DinVinGuide

★★★★★

Liebhaberboligen

91 point