



## Concha y Toro

# Marqués de Casa Concha Shiraz 2010

Herkunft:	<b>Rapel Valley, Chile</b>
Produzent:	<b>Concha y Toro</b>
Traubensorte:	<b>Syrah</b>
Ausbau:	<b>16 Monate in französischen Eichenfässern, anschliessend Reifung in der Flasche.</b>
Alkoholgehalt:	<b>14 %</b>
Genussphase:	<b>bis 5-6 Jahre</b>
Ausschanktemperatur:	<b>16-18°C</b>
Grösse:	<b>75 cl</b>
Artikelnummer:	<b>08531710</b>

### Bemerkungen:

KRÄFTIG-WÜRZIG-RASSIG

Im Jahre 1718 verlieh der spanische König Philipp V. der Familie Concha den Titel eines „Marqués“ (Marktgrafen). Über 150 Jahre später gründete Don Melchor Santiago de Concha y Cerda mit seiner Frau Emiliana das Weingut Concha y Toro. Die Idee des Gründers war, Weine nach französischem Vorbild zu keltern. Paris war chic. Die ersten Erfolge stellten sich 1889 an der Weltausstellung in Paris ein. Die chilenischen Winzer wurden als Gruppe ausgezeichnet. Daneben errangen einzelne Weine zahlreiche Goldmedaillen. Dieser Syrah wächst im Anbaugebiet Buin. Das Klima ist mediterran geprägt, optimal für die Traube aus dem Rhôneetal.

### Passt zu:

Lammgigot mit Schalotten und getrockneten Feigen, klassischem Entrecôte mit „Cafe de Paris“, Rehrücken an BrombeerWildrahmsauce.

### Degustationsnotizen:

Farbe: Dunkles, tiefes Rot.

Duft: Reife und intensive Aromen nach Kirschen und Brombeeren.

Geschmack: Feine Struktur mit weichen Tanninen und fruchtig, komplex.