

# Vina el Aromo

## Carménère



Anbaugebiet: Chile - Maule Valley

Jahrgang:	<b>2018</b>	Geschmack:	<b>trocken</b>
Alkohol:	13,5 % vol.	Verschluss:	Schraube
Säure:	5,02 g/l	Inhalt:	0,75 Liter
Restzucker:	2,42 g/l		
Allergene:	Enthält Sulfite		
Rebsorte:	100 % Carmenere		
Importeur:	H. M. Witt & Co. GmbH, Julius-Faucher-Str. 32, 28307 Bremen, Deutschland		

### Empfehlung:

Idealer Begleiter zu Fleisch, verschiedenem Käse und Pasta.

### Beurteilung:

Trocken, intensiver, violetter Farbton. fein-würziger Charakter, Anklänge von süßlichen Früchten wie Johannisbeeren und Pflaumen seidige, großartig ausbalancierte, reife Tannine bilden ein perfektes Gleichgewicht.

### Ernte / Herstellung:

Die Erntezeit liegt Ende März. Es werden nur reife Trauben von Hand gelesen. Gesteuertes Kühlgärverfahren Filtration, Stabilisation bei 4°C für 5 Tage, malolaktische Gärung, im Barrique vergoren, im Edelstahltank gereift, nach 4 – 6 Monaten Abfüllung auf Flaschen

### Weinerzeuger:

Die Weinfelder liegen westlich der Stadt Talca im südlichen Maule-Gebiet im Central Valley. Die Weinfelder sind im Besitz der Familie Henriquez, die seit 1922 Weinanbau in Chile betreibt.

Die in Meeresnähe liegende Trockenlandschaft bietet optimale Bodenbedingungen: eine Meeresbriese kühlt jeden Nachmittag die Temperaturen deutlich ab. So können die Trauben ein elegantes Frucht-Säure-Spiel entwickeln.



Art.-Nr.: 02610-18

