

Vina el Aromo

Carménère Reserva



Anbaugebiet: Chile - Maule Valley

Jahrgang: **2018** Geschmack: **trocken**

Alkohol: 14,0 % vol. Verschluss: Kork

Säure: 5,25 g/l Inhalt: 0,75 Liter

Restzucker: 2,73 g/l

Allergene: Enthält Sulfite

Rebsorte: 100 % Carmenere

Importeur: H. M. Witt & Co. GmbH, Julius-Faucher-Str. 32, 28307 Bremen, Deutschland

Empfehlung:

Ideal zu dunklem Fleisch, Pasta mit kräftiger Sauce, oder einem Stück Zartbitterschokolade.

„Trocken, tiefes Purpurrot, intensives Bouquet, Anklänge von Pflaume, Veilchen und grünem Pfeffer. Elegante Säurestruktur, weiche Tannine, viel Potential.“

Ernte / Herstellung:

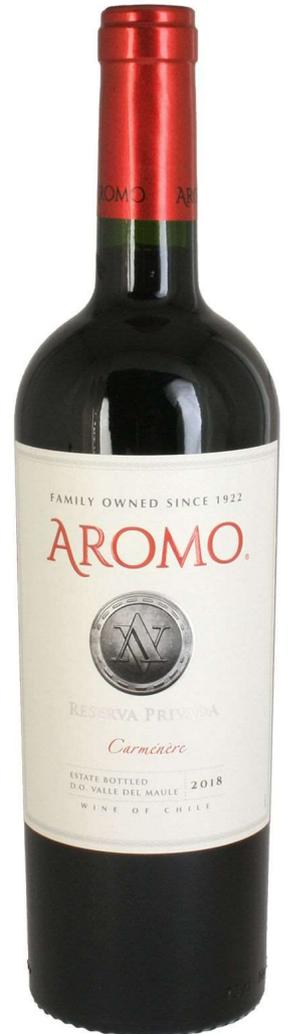
Die Erntezeit liegt Ende März. Es werden nur reife Trauben von Hand gelesen. Gesteuertes Kühlgärverfahren Filtration, Stabilisation bei 4°C für 5 Tage, malolaktische Gärung.

Ausbau für 8 Monate im Barrique –70% frz. 30% amerik.

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.: 02615-18

