

# Vina el Aromo

## Carménère Reserva



Anbaugebiet: Chile - Maule Valley

Jahrgang: **2019** Geschmack: **trocken**

Alkohol: 14,0 % vol. Verschluss: Kork

Säure: 4,59 g/l Inhalt: 0,75 Liter

Restzucker: 2,79 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.: 02615-19

