

Vina el Aromo

Merlot



Anbaugebiet: Chile - Maule Valley

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

Alkohol: 13,5 % vol. Verschluss: Schraube

Säure: 5,17 g/l Inhalt: 0,75 Liter

Restzucker: 2,53 g/l

Allergene: Enthält Sulfite

Rebsorte: 100 % Merlot

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

Empfehlung:

Passend zu hellem Fleisch (Geflügel) Pasta und Pizza.

„Trocken, tiefes rubinrot mit Purpurnuancen. Noten von Brombeeren, Kirschen und Vanille, zarter Schmelz, samtig- mild und weich“

Ernte / Herstellung:

Die Erntezeit liegt Ende März. Es werden nur reife Trauben von Hand gelesen. Gesteuertes Kühlgärverfahren Filtration, Stabilisation bei 4° 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.: 02620-18

