

Vina el Aromo

Merlot Reserva



Anbaugebiet: Chile - Maule Valley

Jahrgang: **2022** Geschmack: **trocken**

Alkohol: 13,5 % vol. Verschluss: Kork

Säure: 5,55 g/l Inhalt: 0,75 Liter

Restzucker: 2,6 g/l

Allergene: Enthält Sulfite

Rebsorte: 100% Merlot

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, tiefer, rubinroter Farbton, intensives Bouquet, Anklänge von orientalischen Gewürzen und Pflaume dazu Aromen von Mokka und Kaffee, sowie weiche, runde Tannine, Elegante Säurestruktur, sehr gut integriertes Barrique.“

Ernte / Herstellung:

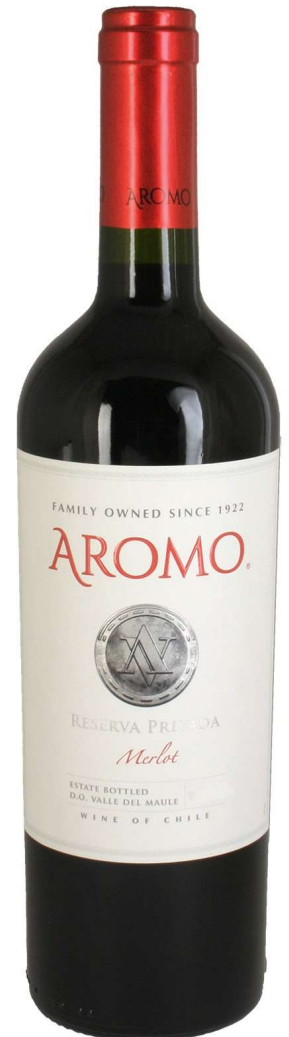
Die Erntezeit liegt Ende März. Es werden nur reife Trauben von Hand gelesen. Gesteuertes Kühlgärverfahren Filtration, Stabilisation bei 4°C für 5 Tage, malolaktische Gärung.

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.: 02625-22

