

## "Carmen" Chardonnay



Name:	"Carmen" Chardonnay
Artikel Nr.:	12431
Hersteller:	Viña Carmen
Herkunft:	Chile
Region:	Central Valley
Rebsorte:	100% Chardonnay
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2024
Enthält:	Sulfite, Milchprotein
Alkoholgehalt:	12,5%
Beschreibung:	Helle, gelb-grünliche Farbe. Im Geschmack an Ananas, Pfirsich und Grapefruit ebenso wie Haselnuss und Crème Fraîche erinnernd. Ausdrucksstark, fruchtbetont und langer Abgang.
Herstellung:	Die Weinlese erfolgt ausschließlich unter strenger Selektion per Hand. Nach der für Weißweine bedeutsamen Pressung bleibt der Most für 8 Tage bei 3°C mit seinen Sedimenten in Kontakt, bevor er in Stahltanks (80%) und Barriquefässern (20%) fermentiert, in denen er sich während 4 Monaten verfeinert. Erst dann erfolgt die Verschneidung und die Abfüllung auf Flaschen.
Hersteller-information:	1850 von Christian Lanz auf den Namen seiner geliebten Frau getauft, ist Carmen eines der ältesten Weingüter Chiles. Seit der Übernahme durch Ricardo Claro im Jahre 1987 wurde intensiv in neue Weinberge und Vinifizierungs-Techniken, Anlagen und Experten investiert, um nur Weine der höchsten Qualität zu erzeugen. Heute besitzt Carmen 600 ha in den wichtigsten Anbaugebieten Chiles: Maipo, Rapel, Casablanca und Curicó Valley. Carmen ist laut der renommierten Zeitschrift "Wine & Spirits" 2007 wiederholt als "Winery of the Year" ausgezeichnet worden. Auch die individuellen Weine genießen aufgrund der Vielzahl internationaler Auszeichnungen weltweit einen hohen Stellenwert. Carmen hat 1996 die Rebsorte Carmenère in Chile wiederentdeckt und ist seitdem Pionier im Anbau erstklassiger Weine aus dieser Traube.
Servier-empfehlung:	Feiner Aperitif, guter Begleiter zu Austern, Fisch, Geflügel und Pasta. Trinktemperatur ca. 8-10°C. Jung trinken!
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,5% Restzucker: 3,6 g/l Säuregehalt: 3,1 g/l
Lagerfähigkeit:	2-3 Jahre