

# "Carmen" Cabernet Sauvignon



Name:	"Carmen" Cabernet Sauvignon
Artikel Nr.:	12437
Hersteller:	Viña Carmen
Herkunft:	Chile
Region:	Central Valley
Rebsorte:	93% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2023
Enthält:	Sulfite, Eiprotein
Alkoholgehalt:	12,5%
Beschreibung:	Angenehme, rubinrote Farbe mit intensivem Duft nach roten und schwarzen Beeren. Im Geschmack an Waldfrüchte, Pflaumen und Lorbeer mit Nuancen von Gewürzen erinnernd. Tolle Struktur und Körper, vollmundig wie rote Marmelade. Sanfte Tannine und fulminanter Abgang.
Herstellung:	Für diesen Wein werden die besten Reben handgelesen und dann für die Mazeration bei rund 5-6°C auf der Maische belassen. Die alkoholische Gärung findet in Stahltanks bei 26-28°C statt. Die malolaktische Gärung findet in Stahltanks und in Barriquefässern statt. Danach lagert der Wein für 6 Monate in Stahltanks (70%) sowie in Barriquefässern (30%) aus französischer und amerikanischer Eiche, bevor er verschnitten, auf die Flasche abgefüllt und für den Verkauf freigegeben wird.
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:	Guter Begleiter zu Steaks, Lamm, Braten, gegrilltem Gemüse, intensiven Pasta- und Geflügelgerichten bei 16-18°C Trinktemperatur.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,5% Restzucker: 3,0 g/l Säuregehalt: 3,2 g/l
Lagerfähigkeit:	4-5 Jahre