

"Carmen" Merlot



Name:	"Carmen" Merlot
Artikel Nr.:	12432
Hersteller:	Viña Carmen
Herkunft:	Chile
Region:	Central Valley
Rebsorte:	88% Merlot, 12% Cabernet Sauvignon
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2023
Enthält:	Sulfite, Eiprotein
Alkoholgehalt:	12,5%
Beschreibung:	Himbeerfarben erinnert der Merlot an Kirsche mit intensiven Aromen von Karamell, Kaffee und Schokolade. Sanfte Tannine und langer Abgang.
Herstellung:	Alle Trauben werden per Hand gelesen und zusammen mit den Schalen ca. 6 Tage bei 2°C vor der Gärung mazeriert. Die alkoholische Gärung erfolgt in Stahltanks bei ca. 24-25°C. Die malolaktische Gärung findet in Stahltanks und Barriquefässern statt. Danach wird 30% des Weines für 6 Monate in französischer und amerikanischer Eiche ausgebaut, bevor er verschnitten und in Flaschen abgefüllt 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.
Servierempfehlung:	Guter Begleiter zu Lamm, intensiven Pasta- und Geflügelgerichten bei 16-18°C Trinktemperatur.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,5% Restzucker: 3,3 g/l Säuregehalt: 3,4 g/l
Lagerfähigkeit:	4-5 Jahre