

"Carmen" Carmenère



Name:	"Carmen" Carmenère
Artikel Nr.:	12449
Hersteller:	Viña Carmen
Herkunft:	Chile
Region:	Central Valley
Rebsorte:	85% Carmenère, 13% Cabernet Sauvignon, 2% Cabernet Franc
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2024
Enthält:	Sulfite, Eiprotein
Alkoholgehalt:	12,5%
Beschreibung:	Der Carmenère besitzt eine rubinrote Farbe und verfügt über intensive Aromen von Brombeeren, Kirschen, Rhabarber und Himbeeren. Darüber hinaus kommen Nuancen von Oliven, Schokolade, Vanille und Pfeffernoten zum Tragen. Er verfügt über elegante Würznoten und ist insgesamt schön ausbalanciert.
Herstellung:	Die Reben werden auf dem besten Terroir für Carmenère im Rapel Valley angebaut. Die Reben werden per Hand gelesen, gepresst und für 15 Tage bei 3°C mazeriert, um die Frucht und die Farbe zu gewinnen. Die alkoholische Gärung findet bei ca. 26-28°C statt, die malolaktische Gärung erfolgt naturbelassen in Stahltanks. 30% des Weines wird für 6 Monate in amerikanischer und französischer Eiche ausgebaut, bevor er verschnitten und auf Flaschen gezogen 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 Steak, Wild, Lamm, intensiven Pasta- und Geflügelgerichten bei 16-18°C Trinktemperatur.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,5% Restzucker: 3,4 g/l Säuregehalt: 3,1 g/l
Lagerfähigkeit:	4-5 Jahre