MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Carmen Gran Reserva Cabernet Sauvignon



Name:	Carmen Gran Reserva Cabernet Sauvignon
Artikel Nr.:	12434
Hersteller:	Viña Carmen
Herkunft:	Chile
Region:	Maipo Valley
Rebsorte:	85% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah, 5% Merlot
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2023
Enthält:	Sulfite, Ei
Alkoholgehalt:	13,5%
Beschreibung:	Reich, konzentriert und komplex. Wilde Schwarzkirschen und schwarze Johannisbeeren mit Nuancen von Minze, Tabak und Gewürzen, fein strukturierte Tannine.
Herstellung:	Die Trauben werden in den besten Lagen des Maipo Valleys in den Andenausläufern handgelesen. Eine zwölftägige Mazerationsperiode sichert die maximale Extraktion des Fruchtaromas und der Farbe der Trauben. Die Vergärung findet in Stahltanks bei 28-29 °C statt. Die Gesamtmazerationsperiode beträgt 30-32 Tage. Die malolaktische Gärung erfolgt auf natürliche Weise im Tank sowie in Barriquefässern. 80% des Weines lagert für 10 Monate in französischer und amerikanischer Eiche, 20% des Weines reift im Stahltank. Vor der Freigabe zum Verkauf lagert der Wein noch mindestens 6 Monate auf der Flasche.
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:	Zu Filet-Steak, Kaninchen, Ente, Pasta und intensivem Käse wie Parmesan oder Cheddar bei ca. 16-18°C. Wein ca. 1 Stunde vor Verzehr atmen lassen.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,5% Restzucker: 2,8 g/l Säuregehalt: 3,3 g/l
Lagerfähigkeit:	6-7 Jahre
Auszeichnungen:	90 Punkte James Suckling für Jahrgang 2021.

© 2026 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.