



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

"Carmen" Gran Reserva Carmenère



Name:	"Carmen" Gran Reserva Carmenère
Artikel Nr.:	12442
Hersteller:	Viña Carmen
Herkunft:	Chile
Region:	Colchagua Valley
Rebsorte:	85% Carmenère, 15% Cabernet Sauvignon
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2024
Enthält:	Sulfite, Eiweiß
Alkoholgehalt:	13,5%
Beschreibung:	Dunkle, rubinrote Farbe. Ein reicher aber feiner Wein mit viel reifer Frucht und Würznoten. Intensives Aroma von wilden Schwarzkirschen, gefolgt von Lorbeer, Gewürznelken, schwarzer Schokolade und Olivengeschmack. Gut strukturierter, konzentrierter Wein mit weichen und samtigen Tanninen und Länge im Abgang.
Herstellung:	Die Trauben werden in den Ausläufern der Anden, im Maipo Valley, ausschließlich handgelesen und vor der Pressung strengstens selektiert. Beide Rebsorten werden getrennt vergoren. Durch 5 Tage Mazeration bei 5 °C wird die Extraktion der Fruchtaromen und der Farbe sichergestellt. Die Fermentation erfolgt in Stahltanks bei 27°- 30°C. Die gesamte Mazerationperiode beläuft sich auf 25 Tage für den Cabernet Sauvignon und 21 Tage für den Carmenère. Die malolaktische Gärung erfolgt natürlich im Stahltank wie auch in Barrique-Fässern. Dann wird der Wein verschnitten und 80% für 8 Monate in französischer und amerikanischer Eiche ausgebaut. 20% verbleiben in Stahltanks. Vor der Freigabe zum Verkauf lagert der Wein mindestens 6 Monate auf der Flasche.
Herstellerinformation:	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:	Dieser Wein passt gut zu würziger Pasta, Geflügel, Fasan, Ente und Gegrilltem. Trinktemperatur ca. 18°C. Wein ca. 1 Stunde vor Verzehr atmen lassen.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,5% Restzucker: 2,9 g/l Säuregehalt: 3,6 g/l
Lagerfähigkeit:	6-7 Jahre
Auszeichnungen:	93 Punkte James Suckling für Jahrgang 2018. 90 Punkte James Suckling für Jahrgang 2017.