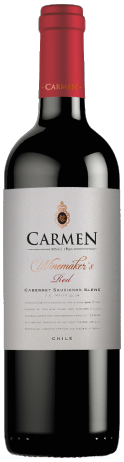
MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Carmen Wine Maker's Cabernet Sauvignon Blend



Name:	Carmen Wine Maker's Cabernet Sauvignon Blend
Artikel Nr.:	12445
Hersteller:	Viña Carmen
Herkunft:	Chile
Region:	Maipo Valley
Rebsorte:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenère und Petite Syrah. Das Cuvée verändert sich mit dem Jahrgang in Abhängigkeit von der Qualität der Trauben.
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2022
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,5%
Beschreibung:	Eine einzigartige Cuvée im Stile eines großen Bordeaux-Weines. In der Nase voll und rauchig, zeigt er sich im Gaumen sauber ausbalanciert und vollmundig mit komplexen Aromen. Machtvoll und fruchtbetont. Erdig, reif mit Tabak-, Pflaumen- und Cassisnoten.
Herstellung:	Die Trauben stammen alle vom gleichen Terroir aus den Ausläufern der Anden im Maipo Valley und werden handgelesen sowie vor der Pressung strengstens selektiert. Jede Rebsorte fermentiert separat bei 4-5°C mit einer durchschnittlichen Mazerationsdauer von 7 Tagen. Mit der Fermentation beträgt die gesamte Mazerazionszeit sogar durchschnittlich 20 Tage. 100% der Weine werden für 12 Monate in französischer Eiche ausgebaut. Nach der Abfüllung reift der Wein mindestens weitere 12 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:	Perfekter Begleiter zu gegrilltem Fleisch, Braten, Ente und intensivem Käse. Trinktemperatur ca. 18°C. Wein mindestens 1 Stunde vor Verzehr atmen lassen.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,5% Restzucker: 2,6 g/l Säuregehalt: 3,7 g/l
Lagerfähigkeit:	7-8 Jahre

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