



Viu Manent, Reserva, Cuvée Red Cabernet Sauvignon/Carmenere 1,5 Liter, 2022, Valle Colchagua

Chile - Valle Colchagua

Jahrgang 2022 - 1,5 Liter - Vol 13,5%

Enthält Sulfite

€ 9,00 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 13,50

Artikel: 2022 Cuvée Red Reserva Viu Manent

Land: Chile

Anbaugebiet: Colchagua Valley

Kategorie: Rotwein trocken

Klassifizierung: Reserva

Erzeuger: Viu Manent

Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Carmenère

Beschreibung: Tiefe rubinrote Farbe. In der Nase zeigen sich intensive Aromen von Cassis, roten Beerenfrüchten und Gewürzen. Am Gaumen überzeugen konzentrierte Aromen von Himbeeren, schwarzen Kirschen und Mocca. Beständige aber runde Tannine strukturieren das lange und elegante Finish.

Alkohol: 13,5%

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Serviervorschläge: Ein idealer Begleiter zu herzhaften Fleischgerichten, aromatischen Aufläufen, Pizza und Pastagerichten. Auch zu ausgewählten reifen, hellen Käsesorten und cremigem Frischkäse.

Vinifikation:

Mit optimaler Reife werden die Trauben für dieses Cuvée geerntet. Cabernet Sauvignon und Carmenère Trauben werden separat gelesen und vorerst zu eigenständigen Weinen verarbeitet, bevor sie später im optimalen Mischungsverhältnis zu diesem Cuvée verschnitten werden. In der Kellerei werden die Trauben entrappt und gemahlen. Bei Höchsttemperaturen von 28-30 °C wird die Maische unter der Zugabe von ausgewählten, natürlichen Hefestämmen vergoren. Zwei Mal täglich wird während der Gärung die Maische über den sich bildenden Tresterhut gepumpt, um eine optimale Auslösung der Farbe und Aromakomponenten aus der Traubenhaut zu erlangen. Aus gleichem Grund erfolgt nach der Fermentation weiterhin eine einwöchige Mazerationszeit. Nach dem Abpressen wird dem Wein zur Erhöhung der Aromenkomplexität die natürliche malolaktische Gärung gestattet. Cabernet und Carmenère Weine werden zum optimalen Cuvée verschnitten. 30 % des jungen Weines reifen anschließend für kurze Zeit im Barrique.

Das Familienweingut Viu Manent wurde 1935 in Santiago de Chile gegründet und wird heute in dritter Generation geführt. In den Weingärten werden 250 Hektar bewirtschaftet, geprägt von hervorragenden Terroir und einem alten Rebstockbestand. Die Kellerei Viu Manent wurde in zwei aufeinander folgenden Jahren mit dem Titel 2nd Most Awarded Winery Of Chile ausgezeichnet.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Ernährungshinweise

Ernährungsart: Für vegane Ernährung geeignet

Weitere Angaben

Produktdetails

Ursprungsland: Chile

Unternehmen: Viu Manent S.A.

Anschrift: KM 37, Carretera del Vino, Santa Cruz, Chile

Inverkehrbringer: Heinz Eggert GmbH

Anschrift: Eppenser Weg 3, D-29549 Bad Bevensen

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 03.05.2024