

# Vina el Aromo

## Cabernet Sauvignon



Anbaugebiet: Chile - Maule Valley

Jahrgang:	<b>2022</b>	Geschmack:	<b>trocken</b>
Alkohol:	13,5 % vol.	Verschluss:	Schraube
Säure:	5,36 g/l	Inhalt:	0,75 Liter
Restzucker:	2,21 g/l		
Allergene:	Enthält Sulfite		
Rebsorte:	100 % Cabernet Sauvignon		
Importeur:	H. M. Witt & Co. GmbH, Julius-Faucher-Str. 32, 28307 Bremen, Deutschland		

Sehr gut zu dunklem Fleisch, kräftigem Käse, sowie Pizza und Pasta.

„Rubinroter Farbton, reife, volle Traube, Anklänge von Kirsche und Pflaume, dezente Vanillenote, sehr gute Tannin-Struktur“

### Ernte / Herstellung:

Die Erntezeit liegt Ende März. Es werden nur reife Trauben von Hand gelesen. Gesteuertes Kühlgärverfahren Filtration, Stabilisation bei 4°C für 5 Tage, malolaktische Gärung, im Barrique vergoren, im Edelstahltank gereift, nach 4 – 6 Monaten Abfüllung auf Flaschen

### Weinerzeuger:

Die Weinfelder liegen westlich der Stadt Talca im südlichen Maule-Gebiet im Central Valley. Die Weinfelder sind im Besitz der Familie Henriquez, die seit 1922 Weinanbau in Chile betreibt.

Die in Meeresnähe liegende Trockenlandschaft bietet optimale Bodenbedingungen: eine Meeresbriese kühlt jeden Nachmittag die Temperaturen deutlich ab. So können die Trauben ein elegantes Frucht-Säure-Spiel entwickeln.

Art.-Nr.: 02600-22

