

Vina el Aromo

Carménère Reserva



Anbaugebiet: Chile - Maule Valley

Jahrgang: **2022** Geschmack: **trocken**

Alkohol: 14,0 % vol. Verschluss: Kork

Säure: 4,59 g/l Inhalt: 0,75 Liter

Restzucker: 2,79 g/l

Allergene: Enthält Sulfite

Rebsorte: 100 % Carmenere

Importeur: H. M. Witt & Co. GmbH, Julius-Faucher-Str. 32, 28307 Bremen, Deutschland

Empfehlung:

Ideal zu dunklem Fleisch, Pasta mit kräftiger Sauce oder einem Stück Zartbitterschokolade.

„Trocken, tiefes Purpurrot, intensives Bouquet, Anklänge von Pflaume, Veilchen und grünem Pfeffer. Elegante Säurestruktur, weiche Tannine, viel Potential.“

Ernte / Herstellung:

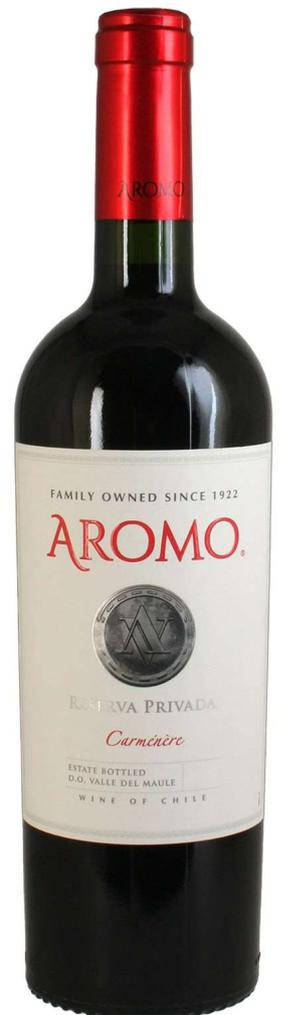
Die Erntezeit liegt Ende März. Es werden nur reife Trauben von Hand gelesen. Gesteuertes Kühlgärverfahren, Filtration, Stabilisation bei 4°C für 5 Tage, malolaktische Gärung.

Ausbau für 8 Monate im Barrique, 70% frz. / 30% amerik. Fässer.

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 Meeresbrise kühlt jeden Nachmittag die Temperaturen deutlich ab. So können die Trauben ein elegantes Frucht-Säure-Spiel entwickeln.



Art.-Nr.: 02615-22



Thorn Clarke

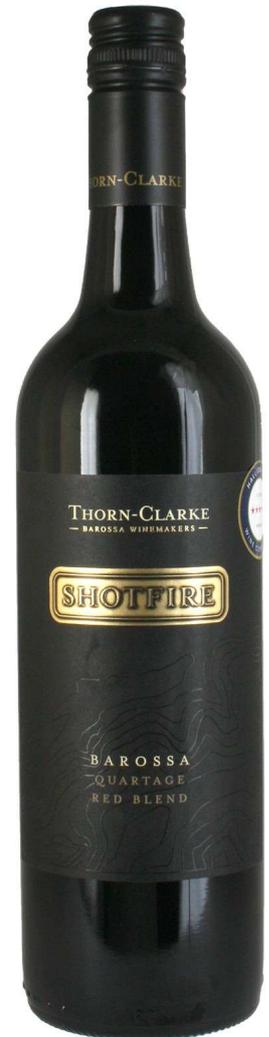
Shotfire Quartage



Anbaugebiet: Australien - Barossa Valley

Jahrgang:	2020	Geschmack:	trocken
Alkohol:	14,5 % vol.	Verschluss:	Schraube
Säure:	3,57 g/l	Inhalt:	0,75 Liter
Restzucker:	0,6 g/l		
Allergene:	Enthält Sulfite		
Rebsorte:	58% Cabernet Sauvignon, 16% Cabernet Franc, 16% Merlot; 10% Petit Verdot		
Importeur:	H. M. Witt & Co. GmbH, Julius-Faucher-Str. 32, 28307 Bremen, Deutschland		

VEGAN



Empfehlung:

Idealer Begleiter zu würzigen Fleischgerichten und kräftigem Käse.

„Tiefdunkler, violetter Farbton. Bouquet von Waldbeeren und Würznoten. Stoffig und komplex am Gaumen mit einer frischen Säure. Mittellanger Nachhall mit Aromen von schwarzen Beeren und einem Hauch Kakao.“

Ernte / Herstellung:

Die Erntezeit liegt Ende April, Anfang Mai. Es werden nur vollreife Trauben gelesen. Gesteuertes Kühlgährverfahren, Filtration, Stabilisation. Anschließend wird der Wein zu 85% in französische und zu 15% in amerikanische Eichenfässer gefüllt. Dort reift er für 18 Monate.

Weinerzeuger:

Die Weinfelder liegen im Barossa Valley. Auf einer Fläche von 264 ha werden hier die Trauben angebaut. Ideale Bodenbedingungen und ein hervorragendes Klima bringen seit jeher die besten Weine Australiens hervor.

Art.-Nr.: 03230-20

