HÖFFERLE
DER SÜDAMERIKA-WEINSPEZIALIST

VIÑA
CASAS DEL BOSQUE
CHILEAN PREMIUM WINES

CASAS DEL BOSQUE
Reserva Caménère 2018

Rebsorte: 100 % Carménère

Weingärten: Rapel-Tal (südlich von Santiago)/Chile

Boden: Lehm-, Sand- und vulkanische Böden

Vinifikation
Selektive Handlese Ende April/Anfang Mai
Entrappen
Gärung bei 33°C ca. 10 Tage
Mazeration 7 Tage zur Farb- und Tanninausbeute
Pneumatisches Pressen
9-monatige Reifung im Barriquefass
Stabilisierung
Abfüllung in Flaschen

Durchschnittliche Analysenwerte
Alkohol 14,3% vol.
Restsüße 3,2 g/l
Gesamtsäure 5,4 g/l

Verkostungsnotizen
Intensives Purpurrot. In der Nase öffnen sich Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Blaubeeren und frischem Rosmarin mit einem Hauch von schwarzem Pfeffer. Im Mund entfalten sich Nuancen von Pflaumen, süßem Tabak und Zimt sowie eine mineralische, erdige Note. Reife Tannine, frische Säure, gute Balance und Länge. Trocken.

Empfehlung
Ein idealer Begleiter zu deftigen Fleischgerichten und Pasta mit scharfen Soßen

Serviertemperatur: 16°-18° C

J.M. HÖFFERLE Internationale Handelsgesellschaft mbH
Der Südamerika-Weinspezialist
Lokstedter Steindamm 33a · D- 22529 Hamburg
Fon: 0 40 – 54 88 70 70 · Telefax: 040 – 48 30 56
Email: info@hoefferle.de · Web: www.hoefferle.de