

Vina el Aromo

Artemisa Late Harvest



Anbaugebiet: Chile - Valle del Itata

Jahrgang:	2023	Geschmack:	süß
Alkohol:	11,5 % vol.	Verschluss:	Kork
Säure:	8,62 g/l	Inhalt:	0,50 Liter
Restzucker:	114,8 g/l		
Allergene:	Enthält Sulfite		
Rebsorte:	100 % Moscatel		

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

Auszeichnung: **Gold Catador**

Empfehlung:

Ein hervorragender Begleiter zum Dessert oder zum Blauschimmelkäse! Passt wunderbar zu einer Käsevariation mit unterschiedlichen Fruchtchutneys.

Beurteilung:

Die Farbe ist intensiv gelb. Im Geschmack finden sich komplexe Aromen von reifen Früchten und Honig wieder.

Ernte / Herstellung:

Die Trauben werden sehr spät geerntet. Dadurch kommt es zu einer Dehydration der Beeren. Die Konzentration des Zuckers ist stark erhöht und schmeichelt dem Gaumen.

Während der Ernte findet eine starke Selektion der Trauben statt. Es werden nur Trauben mit Botrytis geerntet, welche ein gutes Säurespiel gepaart mit satter Süße entstehen lassen.

Weinerzeuger:

Die Weinfelder liegen westlich der Stadt Talca im südlichen Maule-Gebiet im Central Valley. Die Weinfelder sind im Besitz der Henriquez-Familie, welche 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.: 02638-23

