

VIU MANENT

Reserva Carmenère 2018

CHILE

Das Familienweingut Viu Manent wurde 1935 in Santiago de Chile gegründet und wird heute in dritter Generation von José Miguel Viu geführt. Die eigenen Weingärten der Kellerei liegen im Colchagua Valley, 185 km südlich von Chiles Hauptstadt Santiago. In den Weingärten San Carlos, La Capilla und El Olivar werden über 250 Hektar Rebfläche bewirtschaftet. Geprägt vom hervorragenden Terroir, einem alten Rebstockbestand und der Arbeit des engagierten Viu-Manent Teams werden mit Liebe zum Detail Weine von starkem Charakter gekeltert. Die hervorragende Qualität Viu Manents begeistert Liebhaber in mehr als 35 Ländern der Erde. Weltweite Auszeichnungen und Medaillen repräsentieren den Erfolg und die Exklusivität des Familienweingutes.

Als Begründer der ersten Weinstraße Chiles gilt die Kellerei Viu Manent als führendes Weingut im chilenischen Wein-Tourismus. Als einzige Kellerei wurde Viu Manent in zwei aufeinander folgenden Jahren mit dem Titel „2nd Most Awarded Winery Of Chile“ ausgezeichnet. Viu Manent liebt seine Besucher. Die kompetenten Tour Guides freuen sich, den Gästen die Geschichte der Kellerei und die Arbeit im Weinberg näher zu bringen. Der Besucher entspannt bei einer Kutschfahrt oder einem gemütlichen Ausritt durch die Weinberge. Mit traditionellen Gerichten der nordspanischen und französischen Küche inmitten der Weinberge erfreut das Restaurant La Llaveria den Gourmet. Den Genuss der südamerikanischen Gelassenheit erlebt man im Caféhaus des San Carlos Weinberges.

Der Familientradition verbunden und mit Blick in die Zukunft präsentieren sich Ihnen die Weine als genussvolle Botschafter Chiles.

¡Salud con vinos Viu - Erleben Sie Chile!

Vinifikation

In der Kellerei angelangt, werden die gelesenen Trauben für diesen Carmenère entrappt und gemahlen. Anschließend erfolgt die Zugabe von ausgewählten, aktiven Hefestämmen. Um eine optimale Aroma- und Farbextraktion zu erhalten, wird der Most zweimal täglich über den sich bildenden Tresterhut gepumpt. 25 % des Weines erhalten eine Reifung in französischen Barriques, während der andere Teil in Edelstahl tanks gelagert wird. Kurz vor der Abfüllung wird der Wein aus beiden Tanks verschnitten. Anschließend wird der Wein in Flaschen gefüllt.

Winemaker's Notes

Im Glas präsentiert sich dieser Wein in einem dunklen Lila. In der Nase zeigen sich typisch für die Carmenère-Traube- Aromen von Gewürzen, schwarzen Kirschen und Mocca. Am Gaumen eröffnen sich Noten von Brombeeren, Cassis und schwarzem Tee ergänzt durch einen Hauch von Kräutern. Ein Wein mit einer wunderschönen und komplexen Aromenvielfalt, die zusammen mit weichen, gut eingebetteten Tanninen zu einem lang anhaltenden Abgang führt.

Empfehlung

Ein herrlicher Wein zu gegrillten roten Fleischsorten, aber auch zu gefüllten Braten, gebratenen Paprika, Omelettes und ausgewähltem Blauschimmelkäse oder reifen, hellen Käsesorten. Ein Genuss zu Kalamata Oliven mit Feta und frischer Pasta mit Pesto.

Weindaten

Rebsorte(n):	Carmenère 98%, Syrah 2%
Anbaugebiet(e):	Colchagua Valley
Erntedatum:	Ende April, Anfang Mai
Barrique:	6 Monate in französischen und amerikanischen Barriques
Totalsäure:	4,99 g/l
Restzucker:	3,10 g/l
Alkohol:	13,5 %

Allgemeine Verpackungsinformationen

Verpackung: 6 Flaschen pro Karton Inhalt: 0,75 Liter

EAN-Flasche: 78 043149 4531 5

Allergene: Enthält Sulfite

EAN-Karton: 2 78 043149 4519 7

Für vegane Ernährung geeignet



 **VIU MANENT**
VALLE DE COLCHAGUA - CHILE