

VIU MANENT

VIU 1 2014

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.

¡Salute con vinos Viu - Erleben Sie Chile!

Vinifikation

Die erste Selektion für diesen Wein beginnt bereits in dem Weinberg. Für den Viu 1 werden nur Trauben mit einem optimalen Reifezustand per Hand ausgewählt und geerntet. Anschließend werden alle Trauben in der Kellerei auf Sortiertischen ein weiteres Mal selektiert. Der Viu 1 reift insgesamt für 16 Monate in neuen französischen Eichenholzfässern.

Winemaker's Notes

Dieser besondere Wein besitzt eine sehr intensive violette Farbe, die im Glas fast undurchsichtig scheint. In der Nase zeigen sich Aromen von Cassis und reifen Pflaumen, gepaart mit Mocca-Noten und einer leichten süßlichen Würze. Am Gaumen ein reichhaltiger, komplexer Wein, dessen weites Aromaspektrum mit Schokoladen und Blaubeertönen beginnt und dessen hedonistisches Geschmacksprofil von fruchtigen Süßkirschen, Leder und Trüffelnoten abgerundet wird. Sinnliche Tannine vereinen sich ohne jegliche Mühe mit einer frischen Säure und üppige mineralische Noten führen zu einem eleganten, lang anhaltenden Abgang.

Empfehlung

Großartig zu Lammbraten oder Lammkoteletts mit Minz-Pesto, leicht angebratenem Rehfleisch oder Rumpsteak mit frischem Rosmarin und gegrillten „Portobello“-Pilzen. Ein guter Begleiter auch zu Blauschimmelkäse wie Roquefort oder Gorgonzola.

Weindaten

Rebsorte(n):	100 % Malbec
Anbaugebiet(e):	Colchagua Valley
Erntedatum:	Ende April
Barrique:	16 Monate in französischen Barriques
Totalsäure:	3,28 g/l
Restzucker:	2,80 g/l
Alkohol:	14 %

Allgemeine Verpackungsinformationen

Verpackung: 6 Flaschen pro Karton

Inhalt: 0,75 Liter

EAN-Flasche: 78 043149 1100 6

enthält Sulfite

EAN-Karton: 2 78 043149 4532 6

für vegane Ernährung geeignet



 **VIU MANENT**
VALLE DE COLCHAGUA - CHILE