



Viu Manent, Gran Reserva, Cabernet Sauvignon, 2020, Valle Colchagua

Chile - Valle Colchagua

Enorme Struktur, Balance, Lebhaftigkeit und ansprechende Säure.

Jahrgang 2020 - 0,75 Liter - Vol 14,0%

Enthält Sulfite

€ 13,67 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 10,25

Artikel: 2020 Gran Reserva Cabernet Sauvignon Viu Manent

Land: Chile

Anbaugebiet: Colchagua Valley

Kategorie: Rotwein, trocken

Klassifizierung: Gran Reserva

Erzeuger: Viu Manent

Rebsorte: 99% Cabernet Sauvignon, 1% Syrah

Alkohol: 14,0%

Restzucker: 2,0 g/l

Säure: 3,1 g/l

Farbe: Tiefrot

Aroma: In der Nase vor allem Aromen von roten Früchten, Cassis, reifen Feigen und einer subtilen Note von Gewürzen wie Vanille.

Geschmack: Am Gaumen ist er gut strukturiert, mit süßen Tanninen, die durch eine ausgewogene Säure ausgeglichen werden.

Abgang: Der Abgang ist komplex, mit Noten von frischen Früchten, die durch einen subtilen Karamell-Nachgeschmack ergänzt werden.

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Serviervorschläge: Ein Idealer Begleiter von intensiven Fleischgerichten wie Wild, Rind oder Ente, auch zu herzhaften Aufläufen mit Rinder- oder Kaninchenfleisch. Er passt auch hervorragend zu Brie oder Camembert.

Das Familienweingut Viu Manent wurde 1935 in Santiago de Chile gegründet und wird heute in dritter Generation geführt. In den Weingärten werden 250 Hektar bewirtschaftet, geprägt von hervorragenden Terroir und einem alten Rebstockbestand. Die Kellerei Viu Manent wurde in zwei aufeinander folgenden Jahren mit dem Titel 2nd Most Awarded Winery Of Chile ausgezeichnet.

Weinlese: Die Trauben wurden zwischen dem 30. März und dem 4. April geerntet.

Vinifikation: Die Trauben wurden entrappt und für die alkoholische Gärung bei 26-28 °C in einem Tank eingemaischt. Die Gärung war sehr sanft, um eine Überextraktion zu vermeiden und einen ausgewogenen, eleganten und freundlichen Wein zu erhalten. Nach der Gärung wurde der Wein 7-10 Tage lang eingemaischt. Später wurde der neue Wein einer malolaktischen Gärung unterzogen, wobei 85% des Weins die Gärung in Fässern beendeten.

Etwa 75 % des Weins reifen 12 Monate lang in gebrauchten französischen Eichenfässern, 6 % in französischen Eichenfässern und die restlichen 19 % in Betontanks.

Produktdetails
Zutaten/Allergene

Produktdetails

Allergene: Sulfite

Ernährungshinweise

Ernährungsart: Für die vegane Ernährung geeignet.

Weitere Angaben

Ursprungsland: Chile

Unternehmen: Viu Manent Winery

Anschrift: Av. Antonio Varas 2740 Ñuñoa Santiago de Chile

Inverkehrbringer: Heinz Eggert GmbH

Anschrift: Eppenser Weg 3, D-29549 Bad Bevensen

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 05.02.2024