



## Viu Manent, Gran Reserva, Carmenera, 2021, Valle Colchagua

Chile - Valle Colchagua

Ein charaktvoller, fruchtiger Wein mit den typischen kreidigen Tanninen.

Jahrgang 2021 - 0,75 Liter - Vol 14%

Enthält Sulfite

€ 14,60 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 10,95**

**Artikel:** 2021 Gran Reserva Carmenera Viu Manent

**Land:** Chile

**Anbaugebiet:** Colchagua Valley

**Kategorie:** Rotwein trocken

**Klassifizierung:** Gran Reserva

**Erzeuger:** Viu Manent

**Rebsorte:** 100% Carménère

**Beschreibung:** Tiefrote Farbe mit violetten Reflexen, mit authentischem, würzigem Charakter mit blauen Früchten und subtilen Noten von geröstetem Kaffee. Am Gaumen ist ein ausgewogener Wein mit reicher Textur und reaktiven Tanninen, die den Weg zu einem langen Abgang geben.

**Alkohol:** 14%

**Restzucker:** 3,6 g/l

**Säure:** 2,52 g/l

**Trinktemperatur:** 16 - 18 °C

**Serviervorschläge:** Passt hervorragend zu gegrilltem Schweinefleisch, Rinderfilet oder Entenbraten mit gebackenen Rosmarinkartoffeln sowie zu Pasta mit aromatischer Tomatensauce, zu lauwarmem Spinatsalat oder zu Ziegenkäse.

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.

### Vinification:

Die Trauben wurden entrappt und in einem Tank eingemaischt, wo sie eine alkoholische Gärung bei 26-28 °C durchliefen, wobei sie sorgfältig behandelt wurden, um eine Überextraktion zu vermeiden und einen eleganteren, freundlicheren und ausgewogeneren Wein zu erhalten, der mit einer Nachmazeration von etwa 6 Tagen endete. Die malolaktische Gärung erfolgte auf natürliche Weise und wurde in Fässern aus französischer Eiche abgeschlossen, in denen der größte Teil des Weins ausgebaut wurde.

Anschließend wurde der gesamte Wein leicht gefiltert und in Flaschen abgefüllt. Eiche: 61% des Weins wurden 10 Monate lang in gebrauchten französischen Eichenfässern ausgebaut, während die restlichen 39% in Betoneiern und Edelstahltanks reiften, um eine frischere, fruchtigere Endmischung zu erhalten.

### Produktdetails

#### Zutaten/Allergene

**Allergene:** Sulfite

#### Weitere Angaben

**Ursprungsland:** Chile

**Unternehmen:** Viu Manent S.A.

**Anschrift:** KM 37, Carretera del Vino, Santa Cruz, Chile

**Produktdetails**

**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](http://www.weinquelle.com)

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

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 07.05.2024