



DEL SOL Carmenère Reserva

Rebsorte: 100% Carmenère

Weingärten: Valle del Maule, Zentraltal/Chile

Boden: Sandig

Vinifikation

Handlese

Kaltmazeration

Kontrollierte Gärung im Edelstahltank

Malolaktische Gärung

50% Reifung in südamerikanischen Eichenfässern

50% Reifung im Edelstahltank

Rückverschnitt

Filtration

Abfüllung in Flaschen

Durchschnittliche Analysenwerte

Alkohol 14,0% vol.

Restsüße 3,1 g/l

Gesamtsäure 5,0 g/l

Verkostungsnotizen

Dieser Carmenère leuchtet tiefviolett im Glas. Im Duft betört er durch intensive Aromen von Schwarzkirschen und Johannisbeeren. Der Wein reifte im Holzfass, zeigt weiche Tannine und hat einen langen Abgang. Er drückt gekonnt den ganzen Charme des Carmenère aus. Trocken.

Empfehlung

Ein idealer Partner für Wildgerichte, scharfe Pasta und kräftige Fleischgerichte.

Serviertemperatur: 16-18° C

J.M. HÖFFERLE Internationale Handelsgesellschaft mbH
Der Südamerika-Weinspezialist

Lokstedter Steindamm 33a · D- 22529 Hamburg
Fon: 0 40 – 54 88 70 70 · Telefax: 040 – 48 30 56
Email: info@hoefferle.de · Web: www.hoefferle.de