



LAUCA Carmenère

Rebsorte: 100% Carmenère

Weingärten: Valle del Maule, Zentraltal/Chile

Boden: Sandig

Vinifikation

Handlese

Mazeration

Gärung im Edelstahltank

Malolaktische Gärung

Reifung im Holzfass

Filtration

Abfüllung in Flaschen

Durchschnittliche Analysenwerte

Alkohol 13,5% vol.

Restsüße 2,1 g/l

Gesamtsäure 5,2 g/l

Verkostungsnotizen

Dieser tiefviolette Wein von der typischen chilenischen Rebsorte Carmenère präsentiert sich mit Aromen von reifen roten Früchten und leichten Noten von Kaffee. Er ist fruchtbetont, zeigt leichte Holztöne und ist wunderbar ausgeglichen mit einem mittleren Körper und runden, angenehmen Tanninen. Trocken.

Empfehlung

Ideal zu Kurzgebratenem, zu Grillfleisch oder zu würzigen Fleischspeisen sowie zu kräftigem Käse.

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