

PURA FE Carménère

Carménère ist die Paraderbsorte Chiles und auch für Alvaro Espinoza ist Carménère immer ein besonderes Stück Heimat. In ihrer französischen Heimat inzwischen bedeutungslos, weil sie nur selten wirklich reif wurde, läuft sie hier in Chile zur Höchstform auf. Fruchtige Aromen reifer Kirschen mit viel Würze und einem Hauch vegetabiler Frische, vielleicht Paprika versehen, im Mund eingängig und elegant, dabei immer noch voller Finesse. Ein leider oft übersehener echter Schatz in unserem Sortiment. Gönnen Sie sich diese Freude!

Erzeuger:	Antiyal
Anbaugebiet:	Valle de Maipo
Rebsorte:	Carmenere
Jahrgang:	2018
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 4-5 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Chile
Qualität:	Wein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	gegrilltem Fleisch, Geschmortem
Artikel-Nr.	66220
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	CL-BIO-001
Schweflige Säure frei (mg/l)	15
Gesamtsäure (g/l)	3,4
Restzucker (g/l)	3,2
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	82
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,4
Weinstil	Holzfass

