



## Viu Manent, Gran Reserva, Cabernet Sauvignon, 2021, Valle Colchagua

Chile - Valle Colchagua

Enorme Struktur, Balance, Lebhaftigkeit und ansprechende Säure.

Jahrgang 2021 - 0,75 Liter - Vol 13,5%

Enthält Sulfite

€ 15,33 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 11,50**

**Artikel:** 2021 Gran Reserva Cabernet Sauvignon Viu Manent

**Land:** Chile

**Anbaugebiet:** Colchagua Valley

**Kategorie:** Rotwein, trocken

**Klassifizierung:** Gran Reserva

**Erzeuger:** Viu Manent

**Rebsorte:** 94% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc

**Alkohol:** 13,5%

**Restzucker:** 3,1 g/l

**Säure:** 5,15 g/l

**Farbe:** Tiefrot

**Aroma:** In der Nase vor allem Aromen von roten Früchten, Cassis, reifen Feigen, mit subtilen Confit-Noten und einigen Gewürzen wie weißem Pfeffer.

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

**Abgang:** Der Abgang ist gefällig und delikater mit einem fruchtigen Nachgeschmack.

**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.

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 48% des Weins reiften 10 Monate lang in gebrauchten französischen Eichenfässern und die restlichen 52% in Betontanks.

### Produktdetails

#### Zutaten/Allergene

**Allergene:** Sulfite

#### Ernährungshinweise

**Ernährungsart:** Für die vegane Ernährung geeignet.

#### Weitere Angaben

**Produktdetails**

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

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

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 26.06.2024