

CARMENÈRE



Alkoholgehalt: 12,50% in Vol.

Zuckergehalt: 0,40 gr/l

Gesamtsäure: 5,00 gr/l

PH-Wert: 3,34

Weinherstellung:

8 Tage Maische in Trester

Rebsorte: Carmenere

Anbaugebiet: Annone Veneto (VE)

Hektarertrag: 9.000 kg/ha

Pflanzanordnung: 270 x 120

Anbauart: Sylvoz

Carmènère zählt sicherlich zu den besten Weinen der Welt, sowohl allein hergestellt als auch in Traubenmischung mit einem Teil Sauvignon oder Merlot. Wild, mit Grasgeschmack wenn er jung ist, aggressiv, aristokratisch, vollmundig und mit reichem Körper.

Dieser intensive rotfarbige Wein eignet sich ideal zur Alterung auch für 4-6 Jahre. Während der Alterung verliert der Wein ein bisschen seinen jugendlichen Grasgeschmack und verfeinert sich, indem er elegant, edel und mit großem Charakter wird. Deshalb wird er als ein hervorragender Wein erkannt.

Der Wein passt besonders gut zu kaltem Fleisch, Braten von weißem und rotem Fleisch, Geflügel und Wildbret.

Serviertemperatur 18-20° C.