

# Vina el Aromo

## Cabernet Sauvignon



Anbaugebiet: Chile - Maule Valley

|             |  |             |                |
|-------------|--|-------------|----------------|
| Jahrgang:   | <b>2020</b>  | Geschmack:  | <b>trocken</b> |
| Alkohol:    | 13,5 % vol.  | Verschluss: | Schraube       |
| Säure:      | 5,15 g/l   | Inhalt:     | 0,75 Liter     |
| Restzucker: | 3,1 g/l  |             |                |
| Allergene:  | Enthält Sulfite  |             |                |
| Rebsorte:   | 100 % Cabernet Sauvignon   |             |                |
| Importeur:  | H. M. Witt & Co. GmbH, Julius-Faucher-Str. 32, 28307 Bremen, Deutschland |             |                |

Sehr gut zu dunklem Fleisch, kräftigem Käse, sowie Pizza und Pasta.

„Rubinroter Farbton, reife, volle Traube, Anklänge von Kirsche und Pflaume, dezente Vanillenote, sehr gute Tannine - Struktur“

### Ernte / Herstellung:

Die Erntezeit liegt Ende März. Es werden nur reife Trauben von Hand gelesen. Gesteuertes Kühlgärverfahren Filtration, Stabilisation bei 4°C für 5 Tage, malolaktische Gärung, im Barrique vergoren, im Edelstahltank gereift, nach 4 – 6 Monaten Abfüllung auf Flaschen

### Weinerzeuger:

Die Weinfelder liegen westlich der Stadt Talca im südlichen Maule-Gebiet im Central Valley. Die Weinfelder sind im Besitz der Familie Henriquez, die seit 1922 Weinanbau in Chile betreibt.

Die in Meeresnähe liegende Trockenlandschaft bietet optimale Bodenbedingungen: eine Meeresbriese kühlt jeden Nachmittag die Temperaturen deutlich ab. So können die Trauben ein elegantes Frucht-Säure-Spiel entwickeln.



Art.-Nr.: 02600-20

