



## Carmenère Reserva Especial 2019

Maule Valley, Terra Noble, 750 ml

750 ml

Art-Nr. 51025719

Dieser Carmenère zeigt sich in der Nase mit frischen und intensiven Aromen nach Kaffee, Gewürznelken, Waldbrombeere, Heidelbeere und Kirsche, dazu Anklänge von schwarzer Schokolade. Am Gaumen präsentiert er sich sanft und rund, mit Noten von dunklen Dörrfrüchten, schwarzer Johannisbeere und eine würzige Röstaromatik. Dieser Chilene wirkt nicht überspannt und bietet mit feinem, reifem Tannin und angenehmer Säure ein schönes Mundspiel. Es lohnt sich, den Wein vor dem Genuss zu karaffieren.

|                   |  |
|-------------------|--|
| Herkunft:         | <b>Chile / Valle Central / Maule</b>   |
| Traubensorte:     | <b>Carmenere, Cabernet Sauvignon</b>   |
| Genussreife:      | <b>2 bis 6 Jahre</b>   |
| Trinktemperatur:  | <b>16 bis 18 °C</b>  |
| Speiseempfehlung: | <b>Châteaubriand, Filet Wellington, Würzige Grilladen, Wildspezialitäten, Wildgeflügel</b> |
| Vinifikation:     | <b>lange Maischegärung, Gärung im Stahltank, Gärung bei tiefen Temperaturen</b>            |
| Ausbau:           | <b>in neuen Barriques, ein Teil im Stahltank, ein Teil im Barrique/ Pièces</b>             |
| Ausbaudauer:      | <b>8 Monate</b>  |
| Volumen:          | <b>13.5 %</b>  |

Hinweis: Enthält Sulfite



**Vegan**

# BAUR *au* LAC Vins

## Genussprofil

### Nasenprofil

#### Intensität

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

#### Blumigkeit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

#### Fruchtigkeit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

#### Würzigkeit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

#### Holzeinfluss

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

#### Komplexität

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

## Gaumenprofil

### Auftaktfülle

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

### Säure / Saftigkeit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

### Tannine

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

### Körper

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

### Abgangslänge

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10