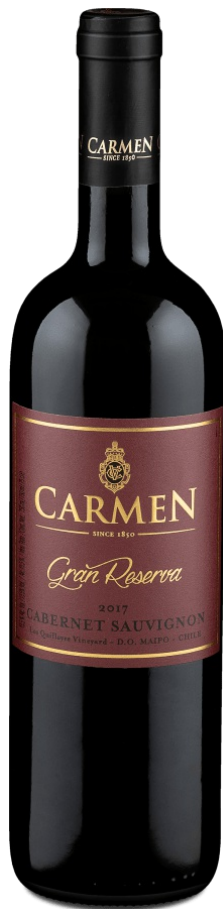


Cabernet Sauvignon Gran Reserva 2017 Viña Carmen



"Hallelujah!" heißt es in der 97 Punkte-Bewertung der Decanter World Wine Awards für diesen chilenischen Spitzen-Cabernet. Zusätzlich gab es für die Gran Reserva Platinum - zwei Auszeichnungen, auf die Viña Carmen, eines der ältesten Weingüter Chiles, zu Recht stolz ist.

Weintyp	Rotwein
Produzent	Viña Carmen
Region	Valle de Maipo
Rebsorte(n)	Cabernet Sauvignon
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	13,5 %
Reifepotenzial	bis 2024
Ausbau	Barrique
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

97/100 Punkte Decanter

"Engaging Cabernet scent with earthy bell pepper as well as red and black berries. It's the palate where it really sings - fine, firm, filigree, linear and cultured. Cries out for a plate of food. Proper Cabernet with insistence and complexity but also not overworked. Hallelujah!"

Wine in Black Bewertung: 95 P

In den Ausläufern der Anden, auf hoch gelegenen Terrassen, die von alluvialem Schwemmland geprägt sind, entsteht dieser begeisternde Cabernet Sauvignon. Diese Böden bestehen aus hochmineralischem Gestein, das seit Jahrtausenden immer wieder mit der Schneeschmelze aus dem Gebirge ins Tal befördert wird. Sie liefern die Basis dieser Gran Reserva, die zu 100 % aus Cabernet Sauvignon vinifiziert wird. Das Ergebnis ist ein so lebendiger wie reifer Cabernet, bei dessen Opulenz einem tatsächlich der Atem stockt. Was für eine herrliche Dekadenz! Da ist eine solche hohe Auszeichnung von 97 Punkten schon sehr gut

nachvollziehbar.

Tasting Note

In dunkel granatroter Robe präsentiert sich diese Cuvée aus dem Weinberg Les Quillayes in Maipo. Schon wenn der Wein ins Glas fließt, öffnet er sich und verströmt einen opulenten Duft von saftig reifen Schwarzkirschen, Cassis und Brombeeren, die begleitet werden von einer speziell für chilenischen Cabernet typischen Note von grüner Paprika, Minze, Tabak, Süßholz und Zedernholz. Das ist eine herrlich duftige Cabernet-Nase, die in ihrer Intensität am Gaumen jedoch noch übertroffen wird. Hier zeigt sich die ganze Fülle und Seidigkeit der reifen Frucht und des ausgeprägt charmanten Gerbstoffs. Die dunkle Frucht wirkt umhüllt mit flüssiger Schokolade und durchzogen mit vibrierender Mineralität.

Passt zu

Kurzgebratenem vom Grill, zu Ente oder auch Gerichten mit Kaninchen. Auch gereifter Cheddar, alter Holländer oder Parmigiano Reggiano harmonieren sehr gut.

Weingut

Das Weingut Viña Carmen wurde 1850 vom Immigranten Christian Lanz gegründet und gehört zu den ältesten Weingütern Chiles. Lanz eröffnete das Weingut in Las Condes, einem Stadtteil von Santiago in Chile und benannte es nach seiner Frau Carmen. 1987 wurde es von Santa Rita übernommen und verfügt heute über große Weinbergsflächen in Casablanca, Leyda, Colchagua und Maipo. Unter dem Label Nativa wird auf 50 Hektar Rebfläche ein biologisch-organischer Weinbau praktiziert. Neben den Rotweinsorten Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carmenère, Merlot, Petite Sirah, Pinot Noir, Syrah und Sangiovese findet man Chardonnay, Sauvignon Blanc, Sémillon, Gewürztraminer und Viognier in insgesamt sechs unterschiedlichen Linien: Gold, Wine Maker's, DO, Vintage Blend, Gran Reserva, Premier 1850 und Insignie. Carmen ist von der renommierten Zeitschrift "Wine & Spirits" wiederholt als "Winery of the Year" ausgezeichnet worden. Das Weingut gehörte ab 1996 zu jenen chilenischen Weingütern, die die Rebsorte Carmenère in Chile wiederentdeckt haben, um sie zu einer Ikone erstklassiger chilenischer Weine werden zu lassen.

Vinifikation

Die Trauben, die für die Cabernet Sauvignon Gran Reserva verwendet wurden, entstammen dem Les Quillayes Vineyard im Alto Maipo Valley. Es sind die am höchsten gelegenen, besten Lagen des Tals, das sich in den Andenausläufern befindet. Eine zwölf tägige Mazerationsperiode sichert maximale Extraktion und Farbe. Die anschließende Vergärung findet in Stahltanks bei 28-29 °C statt. Die Gesamtmazerationszeit beträgt rund 30 Tage. Die anschließende malolaktische Gärung erfolgt auf natürliche Weise in den Reifegefäßen. 80 % des Weines wurden über 10 Monate hinweg in französischer und amerikanischer Eiche ausgebaut, 20 % des Weines reifte im Stahltank. Danach erfolgte eine weitere Reifung über sechs Monate hinweg auf der Flasche.