

## Carmenère trocken Wine Markers Pride



**ANBAUGEBIET** Chile/Valley Central

**PRODUZENT** Wine Makers Pride, Chile

Die Weine von Markers Pride zeichnen sich durch ein klares, rebsortentypisches Geschmackserlebnis aus.

Nach der Reblauskatastrophe in Frankreich fand die Rebsorte Carmenere in Chile eine neue Heimat. Die Bedingungen waren optimal. Die Bergkette auf der Ostseite und das Meer auf der Westseite boten der Reblaus keine Chance durchzukommen. Die chilenischen Winzer erkannten die Chance, eine Rebsorte praktisch exklusiv anbieten zu können, und vergrößerten die Anbaufläche der Carménère.

**REBSORTE** 100% Carmenère

### QUALITÄT

**BODENART**

Lehm- und tonhaltiges Schwemmland

**VINIFIZIERUNG**

Ausbau amerik. Eichenfass (Mehrfachbelegung)

**Farbe:**

Tiefes Rubinrot.

**Duft:**

Komplexes Bouquet von Karamell, Zimt, Kandis und feiner Minze, Pflaumen-, Cassis- und Brombeerenaromen.

**Geschmack:**

Die saftige Frucht ist von amerikanischer Eiche dezent hinterlegt. Würzig, vollaromatisch und fruchtig, mit gutem Körper, festem Tannin und attraktivem, kraftvollem Finish.

### KURZTEXT/ ZUSATZINFO

Kompakt, kräftig, milde Säure.

Den ersten reinen Carménèrewein produzierte das chilenische Weingut Carmen erst im Jahre 1996. Bis dahin war die Ähnlichkeit zum Merlot kaum zu unterscheiden.

**WEINANALYSE** Alkohol 14,5 % vol. R-Zucker 1,9 g/l Säure 4,9 g/l

**ALLERGENHINWEIS** enthält Sulfite

**SERVIERTEMPERATUR** 15-18 °C

**DEKANTIEREN**

**LAGERFÄHIGKEIT** 5 Jahre 5

**SPEISEEMPFEHLUNG**

Gebratenes und gegrilltes Rindfleisch, Ochenschwanzragout, Gänsebraten, jeweils mit aromatischen Kräutern und Gewürzen. Würzige Hartkäse.

**ZERTIFIZIERUNG/  
AUSZEICHNUNG**

