

DRINKS.

Casa Silva Carmenère Reserva 2021 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40839121
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Chile
Region	Colchagua Valley
Abfüller	Casa Silva, San Fernando, O'Higgins, Chile
Marke	Casa Silva
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	Volles Bouquet mit Würzigkeit und Cassis.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	100% Carménère
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben



Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2021
Passend zu	Kalb- und Rindfleisch, Rotes Fleisch, Wild

Beschreibung

Das Weingut Casa Silva gehört zu den renommiertesten in Chile und hält eine Pionierrolle in sich, wenn es um nachhaltigen Weinbau innerhalb des Landes geht. Dafür dürfen Sie das Label Certified Sustainable Wine of Chile tragen. Angefangen hat alles vor über 100 Jahren. Die Familie Silva emigrierte 1892 aus Bordeaux ins chilenische Colchagua Valley. Aus Bordeaux nahmen sie die Traubensorte Camenère mit, welche in Frankreich der Reblaus zum Opfer gefallen war. Der mutige Schritt, in Chile neue anzufangen wurde belohnt, denn die Kellerei Casa Silva ist das meistausgezeichnete Weingut Chiles. Das Unternehmen wird nun in 5. Generation durch Mario Silva zusammen mit seinen 4 Söhnen geführt. Zusammen unterstützen sie aktiv den Winzer José Ignacio Maturana, dessen langjährige Erfahrung als Önologe sehr geschätzt werden. Im Zentralen Teil Chiles, 135km südlich von Santiago, eingebettet zwischen Anden, Pazifik und der Atacama Wüste, herrschen ideale Bedingungen für den Weinbau. Die Familie ist im Besitze von drei verschiedenen Weinbergen innerhalb der Appellation Colchagua: „Los Lingues“ liegt im Norden am Fusse der Anden, „Angostura“ im Zentrum des Tales, wo sich die eigentliche Kellerei befindet und in „Lolol“, 15 km von der pazifischen Küste entfernt. Viel Aufmerksamkeit wurde seit jeher der Camenère Traube geschenkt. Diese hielt man lange Zeit für eine Variante des Merlots, konnte sich aber den Geschmacksunterschied zu Merlots aus anderen Ländern nicht erklären. Erst eine DNA Analyse 1994 belegte, dass es sich bei der Camenère um eine eigenständige Sorte handelt, welche im Ursprungsland Frankreich schon lange nicht mehr kultiviert wird. Die Gärung der Trauben findet im Edelstahltank statt bei 28 Grad, worauf eine Mazeration von 10 Tagen folgt. Der Ausbau findet in 100% neuen französischen Barriques für mindestens 11 Monate statt.