DRINKS.

Casa Silva Carmenère Microterroir Les Lingues 2020 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40839320
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Chile
Region	Colchagua
Abfüller	Viña Casa Silva, Hijuelas Norte S/N, San Fernando, Chile
Marke	Casa Silva
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	12 Monate
Degustationsnotiz	dickflüssig, wuchtig und dennoch elegant mit viel Schmelz, angenehmer Säure und weichen Tanninen. Es zeigen sich Noten von diversen dunklen Beerenfrüchten, Kaffee, Eichenholz, Vanille, Schokolade, Tabak, schwarzem Pfeffer, Jalapeno, Paprika, Minze, Leder und Kirschen.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 100% Carmenère
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben

Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2020
Passend zu	Asiatische Küche, Geflügel, Grill, Kalb- und Rindfleisch, Lamm, Mediterrane Küche, Schwein

Beschreibung

Im grünen Band von Chile, genauer gesagt im Colchagua-Tal westlich der Anden und etwas nördlich der Stadt San Fernando, liegt das Weingut Casa Silva. Die Familia Silva ist schon seit 1892 in dem Tal beheimatet, als der Franzose Emilio Bouchon nach Chile auswanderte und sich in der spannenden Umgebung dem Weinbau widmete. Allerdings dauerte es bis zum Jahr 1997, als Mario Silva und seine Söhne anfingen, Weine unter ihrer eigenen Marke - Casa Silva - zu keltern. Das Haus ist im Besitz von fünf Weinbergslagen, die in Sachen Boden und Mikroklima eine sehr hohe Diversität aufzeigen. Der Casa Silva Microterroir Les Lingues ist ein stammt von einem Weingarten, der sich am Fusse der Andenkordillere einfügt und vorrangig mit Carmenère und Cabernet Sauvignon bestockt ist. Die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht betragen dort häufig bis zu 20°C, was die Konzentration der Fruchtaromen in den Beeren begünstigt. Die frischen Winde sorgen dafür, dass die Temperaturen insgesamt in einem sehr günstigen Bereich liegen. Bei den Böden handelt es sich um sandige, lehmige und steinige Sedimentablagerungen mit niedrigem organischen Gehalt, die durch die Wirkung des Wassers und durch die Erosionskraft entstanden sind. Für den Microterroir Les Lingues wählt man ausschliesslich Trauben der Sorte Carmenère aus, die zunächst zehn Tage lang im Most mazerieren und danach 16 Tage lang zu Wein fermentieren. Anschliessend folgen eine weitere Mazeration, die 15 Tage andauert, und die malolaktische Gärung in 500L-Fässern aus französischer Eiche. Dasselbe Reifemedium zieht man für den abschliessenden, zwölfmonatigen Ausbau heran. Der Casa Silva Microterroir Les Lingues kann mit Lammbraten, Steak, gefülltem Hähnchenfleisch, Schweinerippchen und weiteren Barbecue-Spezialitäten kombiniert werden. Auch in Begleitung zu indischen oder spanischen Gerichten entfaltet der Rotwein sein volles Potential.