



Art.-Nr.: 60712

TERRA NOBLE AZARA CARMENÈRE

REBSORTEN	Carmenere
HERKUNFT	Chile
ANBAUREGION	Maule Valley
QUALITÄTSSTUFE	Wine of Chile
FLASCENGRÖÙE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	13,5 % Vol.
RETSÜÙE	2,0 g/l
SÄUREGEHALT	5,6 g/l
TRINKTEMPERATUR	16-18
VERSCHLUSS	Naturkorken
AUSBAU	100% Carmenère

BODEN

Der Weinberg liegt am FuÙe der Anden, in der Nähe der Stadt San Clemente, etwa 180 m.ü.M. Die Böden sind tonhaltig, vulkanischen Ursprungs und mitteltief mit Schichten zersetzenden Gesteins. Feuchtes mediterranes Klima, mit einer Morgenbrise, die während der Reifezeit weht und Carmenere seine frischen Noten und eine große Typizität verleiht. Die Nachmittage sind warm, mit Temperaturen, die im Sommer zwischen 29 und 32°C erreichen können und eine ausreichende Reife ermöglichen.

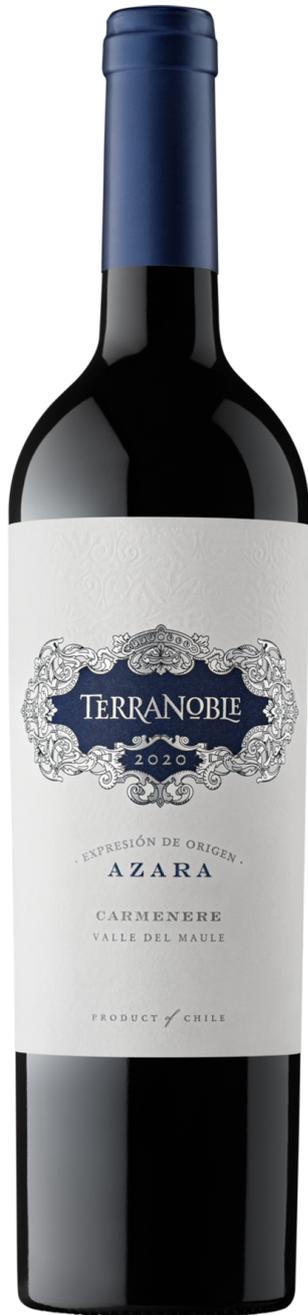
Dieser Carmenere ist das Ergebnis einer Auswahl der besten Parzellen der ersten Weinberge, die 1994 gepflanzt wurden. Die Reben sind 26 Jahre alt und liefern 7-8 Tonnen/ha.

BESCHREIBUNG

Vom lateinischen Wort Civis, was „Bürger“ bedeutet. Bei Terra Noble versteht man sich als bürgerliche Mitglieder der Gemeinschaft, handelt mit Integrität und Verantwortung und respektiert gleichzeitig das edle Land und seine Menschen. Frische und fruchtige Weine aus den Tälern Casablanca und Maule, die den Anmut jeder Sorte zum Ausdruck bringen.

Die Trauben werden Ende März gepflückt und dann in die Weinkellerei gebracht, wo sie entrappt und für eine sechstägige Kaltmazeration in Stahltanks gegeben werden. Während der

TERRA NOBLE | CHILE | MAULE VALLEY



alkoholischen Gärung, die zwischen 25 und 26°C stattfand und zwischen 10 und 14 Tagen dauerte, wurde eine sanfte Extraktion durchgeführt. Anschließend wurde der Wein einer zweiwöchigen Nachmazeration unterzogen. Nach Abschluss dieses Prozesses wurde der Wein direkt in Fässer und Fässer aus französischer Eiche umgefüllt, wo er einer malolaktischen Gärung unterzogen wurde. Je nach Charge reifte der Wein bis zu 12 Monate.

Die Fasszusammensetzung besteht zu 70 % aus neuen und bereits gebrauchten 300-l-Fässern aus französischer Eiche und zu 30 % aus ungerösteten Fudern für 12 Monate. Der Wein reifte für mindestens 6 Monate in der Flasche, bevor er auf den Markt kommt.

Der Wein zeigt eine purpurrote Farbe mit bläulichen Reflexen. In der Nase bietet er eine hohe Fruchttintensität mit hervorragenden frischen schwarzen und roten Früchten sowie zarten würzigen und erdigen Noten. Am Gaumen fühlt er sich breit, saftig und cremig an, mit runden und präsenten Tanninen. Er entfaltet eine angenehme Säure und Frische, die dem Abgang Nachhaltigkeit verleihen.

Es passt wunderbar zu dicken Rippchen, im Ofen gebratenem Rinderbruststück, Risotto oder gewürzten Speisen.