



Art.-Nr.: 60977

## TERRA NOBLE CIVIS CARMENÈRE

<b>REBSORTEN</b>	Carmenere
<b>HERKUNFT</b>	Chile
<b>ANBAUREGION</b>	Colchagua Valley
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Wine of Chile
<b>FLASCHENGRÖÙE</b>	0,750 l
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	13,5 % Vol.
<b>RETSÜÙE</b>	2,5 g/l
<b>SÄUREGEHALT</b>	5,3 g/l
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	16-18
<b>VERSCHLUSS</b>	Naturkorken
<b>AUSBAU</b>	100% Carmenere

### BODEN

Der Terranoble Civism Carmenere stammt aus dem Colchagua Valley, genauer gesagt vom Los Cactus Vineyard, der im Jahr 2010 in dieser Region angelegt wurde. Die Böden des Weinbergs bestehen aus alluvialem Ursprung und in einigen Bereichen aus granithaltigen Böden, die arm an organischem Material sind. Diese einzigartigen Bedingungen sowie die kühlenden Einflüsse der Küstengebirge schaffen ein ideales Klima für den Anbau roter Rebsorten, was zu optimaler Reife und exzellenter Qualität führt.

### BESCHREIBUNG

Die Trauben für diesen Carmenere wurden von Hand gelesen, wobei die Leseperiode im Januar stattfand. Die Trauben wurden in Edelstahltanks vergoren, nachdem sie eine dreitägige Vormazeration durchliefen. Die Gärung erfolgte bei 25-27 °C, begleitet von sanften Umpumpvorgängen, um die Aromen und Struktur des Weins zu fördern. Nach der Gärung folgte eine einwöchige Nachmazeration, bevor der Wein gepresst wurde. 50 % des Weins reiften anschließend sechs Monate lang in Holzfässern, um zusätzliche Komplexität und Tiefe zu erreichen.

Der Carmenere zeigt sich in einer tiefen, leuchtenden Farbe. In der Nase dominieren Aromen von

TERRA NOBLE | CHILE | COLCHAGUA VALLEY



schwarzen Früchten, insbesondere Brombeeren, begleitet von sanften Röstnoten. Am Gaumen präsentiert sich der Wein vollmundig, mit weichen, runden Tanninen und einer guten Struktur, die den Geschmack langanhaltend tragen.

Dieser Carmeneré passt hervorragend zu Maistortillas und anderen herzhaften Gerichten, die kräftige Aromen mit sich bringen.