



## LAUCA Reserva Carmenère

**Rebsorte:** 100% Carmenère

**Weingärten:** Valle del Maule, Zentraltal/Chile

**Boden:** Sandig

### Vinifikation

Selektive Handlese

Mazeration

Gärung im Edelstahltank

Malolaktische Gärung

Reifung im Barriquefass

Filtration

Abfüllung in Flaschen

### Durchschnittliche Analysenwerte

Alkohol 13,5% vol.

Restsüße 2,3 g/l

Gesamtsäure 5,8 g/l

### Verkostungsnotizen

Dieser intensiv purpurfarbene Carmenère verströmt Aromen von reifen roten Früchten und Schokolade aus dem Glas. Leichte Menthol-Geschmacksnoten mit delikaten Anklängen von Vanille und Holz machen diesen Wein zu einem vollmundigen Carmenère. Milde gereifte Tannine. Dieser Rotwein hat ein weiches und lang anhaltendes Finale. Trocken.

### Empfehlung

Ein geschmacksintensiver Begleiter zu dunklen Fleischgerichten und ausgewähltem kräftigen Käse.

**Serviertemperatur:** 16-18° C

**J.M. HÖFFERLE Internationale Handelsgesellschaft mbH**  
Der Südamerika-Weinspezialist

Lokstedter Steindamm 33a · D- 22529 Hamburg  
Fon: 0 40 – 54 88 70 70 · Telefax: 040 – 48 30 56  
Email: info@hoefferle.de · Web: www.hoefferle.de