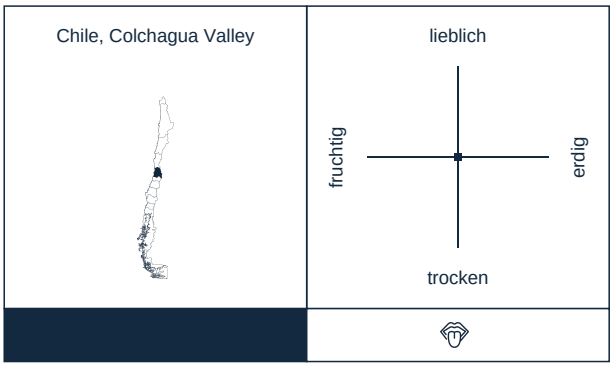
# MONTGRAS DE VINE RESERVA CARMENÈRE MONTGRAS

## VIÑAS MONTGRAS | 2021




In der Nase entfalten sich sortentypische Aromen von Kräutern, Gewürzen (Zimt, Vanille) und vegetabilen Noten, die mit reifen Früchten (Zwetschge, Kirsche, Himbeere) und dezenter Ausbauaromatik unterlegt sind. Das intensive Bouquet bietet eine vielschichtige Aromapalette und lässt viel Gutes erwarten. Der Sinneseindruck im Gaumen ist von samtigen, weichen und reifen Gerbstoffen geprägt. Die gut eingebundene Fruchtsäure harmoniert mit dem Schmelz und der leckeren Textur dieses zugänglichen, gehaltvollen Rotweins, der aus der Rebsorte Carmenère gekeltert wurde, die aus Bordeaux stammend in Chile eine neue Heimat gefunden hat. Das Fazit im Abgang: ein Wein, der viel Genussfreude vermittelt.




**Carmenère**

**Genussreife: 2 - 6 Jahre**

**Der überwiegende Teil des Jungweines wurde während sieben Monaten im Barrique (amerikanischer und französischer Eiche) und der restliche Anteil im Edelstahltank ausgebaut**

**Fruchtig, frisch vegetativ, karamelisiert, rauchig, Vanille, Zimt**

**Eintopfgerichte, Pasta/Teigwaren, Gemüsepastete, Lammspiess, Lammsteak, Rindsspiess, Schweinsspiess, Schweinsbratwurst/Bauernbratwurst**

**Trinktemperatur: 15 bis 17 °C**

**13.5 % Vol.**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873

Enthält Sulfite

| | |
|---|---|
| leicht | schwer |
| mild | säurehaltig |