



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

MontGras Day One Carmenere

Artikel-Nr: 170055

ANBAUGEBIET Chile / Valle de Colchagua D.O

REBSORTE(N) Carmenere

ERZEUGER MontGras

AUSBAU Die Trauben werden von Hand gelesen. Sobald in der Kellerei angekommen, werden sie entrappt und anschließend etwa zwei Tage lang kaltmazeriert. Dann wird der Most in Edelstahltanks bei einer maximalen Temperatur von 28°C vergoren.

Der Wein reift für 11 Monate in Französischen Barriquefässern.

VERSCHLUSS Naturkork

BESCHREIBUNG Kräftige rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Intensive Aromen von reifen Pflaumen und Brombeeren mit würzigen Noten sowie Anklängen von Kaffee und dunkler Schokolade im Abgang. Am Gaumen hat er eine angenehme Textur mit gutem Griff und abgerundeten, saftigen Tanninen, die in einem langen und angenehmen Finale enden.

SERVIEREMPFEHLUNG Dieser Wein passt gut zu magerem Fleisch und Fisch, aber auch zu würzigen Speisen.

SERVIERTEMPERATUR 16 – 18 °C



Die Trauben sind reif, das Team steht bereit und die Rebscheren sind geschärft: Unter den vielen Highlights in einem Weinjahr ist Start der Weinlese ohne jeden Zweifel das größte. Grund genug für das chilenische Weingut MontGras, diesem besonderen Tag in Form der hochklassigen Wein-Linie „Day One“ ein Denkmal zu setzen. Sie besteht aus einem Cabernet Sauvignon und einem Carmenere – jeweils aus Handlese und in Gran Reserva-Qualität – die das Datum des ersten Lesetages auf ihren Etiketten tragen. Der Cabernet Sauvignon zeichnet sich durch eine saftige, reife Frucht aus, mit intensiven Noten von Kirschen und Pflaumen. Während der 12-monatigen Reifung im Holz kommt eine feine Würze hinzu, die noch lange nachklingt. Beim Carmenere zeigt sich die Frucht deutlich dunkler und erinnert an reife Brombeeren, flankiert von kräftigen Aromen von Zartbitterschokolade und frisch gemahlenem Kaffee. Eine griffige Tannin-Struktur macht den Carmenere zudem zum perfekten Speisenbegleiter für kernig gewürzte Fleischgerichte. Alles in allem: Ein Auftakt nach Maß.

