Wein aus Chile

Casa Solis Merlot

Casa Solís ist die bekannteste Marke des ehrgeizigen Projekts Viña Casa Solís. Mit ihren Etiketten vermittelt sie den Reisegeist und Unternehmergeist der Familie Solís und ist eine Hommage an die chilenische Landschaft und ihre Weinberge. Eine große Auswahl an Rot- und Weißweinen, mit denen Sie die bekanntesten Rebsorten Chiles genießen können.

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM VEGAN

Regionen

Das Colchagua-Tal liegt in der Region Central Valley, eingebettet zwischen den Anden und dem Pazifischen Ozean. Das Gebiet genießt ein mediterranes Klima mit maritimen Einflüssen, das durch heiße, trockene Sommer und kalte, feuchte Winter gekennzeichnet ist. Dieses Klima bietet zusammen mit dem steinigen Schwemmlandboden ideale Bedingungen für den Weinbau.

TRAUBE **Merlot**	STIL **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **13%**	TRINKTEMPERATUR **14-16ºC**

Verkostungsnotizen

Dieser Wein ist reich an Noten von Brombeeren und schwarzen Pflaumen und bietet einen würzigen und kräuterartigen Geschmack mit einem langen, befriedigenden Abgang. Ideal zu mexikanischer Küche und Pastagerichten.

Speiseempfehlung

Die perfekte Begleitung zu rotem Fleisch, würzigen Gerichten wie Lamm mit provenzalischen Kräutern und Roquefort, Gorgonzola oder Blauschimmelkäseplatten.

Technische Information

Um die höchste Qualität und Frische unserer Früchte zu gewährleisten, planen wir den Erntezeitplan sorgfältig. Nach der Ernte werden die Trauben entrappt und 24 Stunden lang auf 12 °C gekühlt, um ihre Aromen zu bewahren. Der Gärungsprozess erfolgt bei einer kontrollierten Temperatur von 24-25 °C, wodurch die aromatischen Verbindungen und die charakteristische Farbe der Rebsorte optimal extrahiert werden können. Nach der malolaktischen Gärung bleibt der Wein mehrere Monate lang in Kontakt mit seiner Feinhefe, um Komplexität und Rundheit zu erlangen und so sein volles Fruchtpotenzial zu entfalten.