



# Viu Manent's Secrets



## Valle de Colchagua

Der Wein mit einem Geheimnis! Bei dieser Produktlinie von Viu Manent trägt jeder Wein ein "Geheimnis" in sich. Die bislang unter der Linie „Secretos“ vermarkteten Weinen haben immer eine Rebsorte – hier Syrah - mit einem Anteil von mind. 85%. Die restlichen 15 Prozent bleiben das Geheimnis..... schmecken und riechen Sie und lüften Sie das Geheimnis! Winemaker Grant Phelps (seit 2003), Juan Pablo Lecaros und Berater Aurelio Montes (er schuf u.a. den berühmten Montes Alpha) haben mit dieser Serie bleibende Erinnerungen geschaffen.

Das Weingut Viu Manent in Santa Cruz im chilenischen Valle de Colchagua, ist sicher ein fester Bestandteil der Weinbaugeschichte und -tradition Chiles. Das Weingut ist seit 1935 in Familienbesitz. Don Miguel Viu Garcia und seine beiden Söhne gründeten die "Bodegas Viu" in Santiago. Die Familie war schon Anfang des 19. Jahrhunderts von Spanien eingewandert. Zunächst wurden zugekaufte Weine unter dem eigenen Markennamen „Vinos Viu“ abgefüllt und vermarktet. In der nächsten Familien-Generation wurde 1966 von Don Miguel Viu Manent das traditionelle Weingut „Hacienda San Carlos de Cunaco“ und die ersten Weinberge erworben. Erste Flaschenweine wurden 1990 produziert und es wurde viel in moderne Weinbautechnik investiert. Gleichzeitig wurden neue Weinberge hinzugekauft. Viu 1 ist der Spitzenwein des Weingutes, der lt. Wine Enthusiast im Jahr 2002 zu den „Top 100 Wines“ der Welt zählt. Der Erfolg von Viu Manent ist nicht aufzuhalten, zahlreiche internationale Auszeichnungen bestätigen unsere Auswahl.

Región	Sub-Región
ATACAMA	Copiapo Valley Huasco Valley
COQUIMBO	Elqui Valley Limari Valley
ACONCAGUA	Aconcagua Valley Casablanca Valley
VALLE CENTRAL	Maipo Valley Rapael Valley Cúrcó Valley Maule Valley
REG. DEL SUR	Itata Valley Bio - Bio Valley



## Syrah 2008 / 2009

- Region:** Valle de Colchagua, El Olivar  
**Weingut:** Viu Manent, Santa Cruz  
**Weinberg:** Südlich von Santiago ist das Valle de Colchagua gelegen. Der El Olivar Weinberg mit ca. 2.900 Stöcken/ha und seinen durchschnittlich neun Jahre alten Reben liefert die Trauben für diesen Wein.  
**Alkohol:** 14,2 – 14,8 % / Restzucker: 2,4 g/l / Säure: 5,2 g/l  
**Ausbau:** Handlese zwischen 18. und 27.4. 2006, 10 Tage gekühlt und danach mit Naturhefen zwischen 28° und 30° vergoren. Die Mazerationszeit beträgt ca. 2 Wochen während dessen auch die Malolaktische Gärung abläuft. Der Wein wurde danach sieben Monate in Eichenfässern (62% franz. und 28% amerik. Eiche) ausgebaut.  
**Sensorik:** dunkles purpurrot, intensive Gewürzaromen, Anklänge an Trockenpflaume, Mokka, Bitterschokolade. Im Geschmack volle Frucht von dunklen Beeren; die kräftigen Tannine sind recht gut in das Beerenaroma eingebunden. Langer, eleganter Abgang mit üppigen Röst- und Fruchtaromen.  
**Speisen:** dunkles Fleisch, Wild, Gans, kräftigem Käse, Aufläufe mit Trockenobst, Schafskäse  
**Glas:** Riedel Sommeliers 4400/30 oder Vinum 416/30 Lagerpotential ca. 7 Jahre  
**Bewertung:** Goldmedaille - Vinalies International 2004 - Silbermedaille - Decanter World Wine Award - 88 Punkte; Wikén Tasting „Best Chilean Malbec“ im August 2004



## Carmenère 2007 / 2008

- Weinberg:** Der La Capilla Weinberg liegt in der Nähe von Perallilo. Im Schnitt sind die Rebanlagen 17 Jahre alt.  
**Alkohol** 14,8% / Restzucker: 2,9 g/l / Säure: 5,1 g/l  
**Ausbau:** Handlese zwischen 3. und 9. Mai; 7 Tage MKaltmaisung; Gärung mit natürlichen Hefen; abschließende Malo in Barriques (8 Monate, 92% franz., 8% amerik., 80% Erstbelegung, Rest 2. und 3. Belegung.)  
**Sensorik:** intensives violett, opulente Nase mit schwarzen Johannesbeeren, Mocca und Gewürzen; am Gaumen Boysenberry, Schokolade, Teer und Champignons mit kräftigem Tanningерüst; anhaltend und dicht im Abgang.  
**Speisen** Gegrilltes und geröstetes Lammfleisch mit süßen Paprika und schwarzen Oliven; Strauß, Rinderbraten und ausgewählte Käsesorten. Probieren Sie auch einmal Edelbitterschokoladen dazu!  
**Glas:** Riedel Sommeliers 4400/30 oder Vinum 416/30 Lagerpotential ca. 7 Jahre



TORSTEN FORCKE WINE EVENTS

www@wine-events.de

wine-line +49 (0) 163 4812448

# Viu Manent's Secrets

Valle de Colchagua



← die Labels der Rotweine

## Malbec 2007 / 2008

- Weinberg: San Carlos Estate und El Olivar mit Rebanlagen die 50 bzw. 8 Jahre alt sind  
Rebsorte: Malbec 85 %, andere Rebsorten 15 %  
Alkohol: 14,7 %  
Restzucker: 2,2 g/l  
Säure: 5,1 g/l  
Ausbau: Handlese, 7 Tage kühle Lagerung vor der Gärung. Ausbau in Barriques (94 % französische und 6 % amerikanische Fässer).  
Sensorik: intensive Farbe, fast undurchsichtig, opulente Nase nach schwarzer Johannisbeere Schokolade und schwarzer Kirsche, im Mund entfalten sich Mocca, Leder Süßholzaromen, die durch robuste, geschmeidige Tannine unterstützt werden. Potential > 4 Jahre.  
Speisen: passt zu dunklem Fleisch, Wild, Gans, kräftigem Käse, Aufläufen mit Schafskäse  
Glas Riedel Sommeliers 4400/00 oder Vinum 416/30 Lagerpotential ca. 5 Jahre



## Viognier 2009 / 2010



- Weinberg: San Carlos Estate, Ø10 Jahre alte Reben  
Rebsorte: Viognier 85 %, weitere Rebsorte(n) 15 %  
Alkohol: 14,5 % / Restzucker: 2,2 g/l / Säure: 5,8 g/l  
Ausbau: Handlese, temperaturkontrollierter Ausbau bei 11 bis 14° C im Stahltank; ca. Monate im Tank gelagert, bevor der Wein abgefüllt wurde, um Komplexität und Textur zu erlangen.  
Sensorik: Aromen von weißer Nektarine, Ananas, Quitte und Orangenblüte; Frisch und komplex am Gaumen mit recht rassige Säure und einer gewissen frischen Mineralität; fruchtig, kraftvoll aber absolut trocken.  
Speisen: zu würzigen asiatischen Fleisch- und Fischgerichten; Curry-Geflügel, kräftigem Käse, Kaasnocken, gegrilltem Fisch, Salaten mit süß-saurer Sauce, u.ä.  
Glas Riedel Sommeliers 4400/0, /15 oder Vinum 416/0 Lagerpotential ca. 2-3 Jahre



... die Pferde gehören wie der Wein zu Viu Manent



Faßprobe muß sein!  
am 23.3.2007 im Keller bei Viu Manent



TORSTEN FORCKE WINE EVENTS

www@wine-events.de  
wine-line +49 (0) 163 4812448

An  
Torsten Forcke Wine Events  
Piemonter Weg 20  
61350 Bad Homburg



## Bestellung

Anzahl Fl.	Jahrgang	Bezeichnung / Lage / Region	Weingut	Preis je Fl.	Preis je Liter	Bemerkung
	2010	Viognier Secret de Viu Manent, Colchagua Valley		11,00 €	14,67 €	im 6er Karton
	2009	Viognier Secreto, Colchagua, - Künstleretikett -		11,00 €	14,67 €	im 6er Karton
	2001	Malbec Special Selection		19,00 €	25,33 €	nur noch wenige Flaschen
	2007	Carmenère Secreto, Colchagua, - Künstleretikett -		11,00 €	14,67 €	nur noch wenige Flaschen
	2009	Carmenère Secret de Viu Manent, Colchagua Valley	*)	11,00 €	14,67 €	im 6er Karton
	2007	Malbec Secreto, Colchagua, Künstleretikett -		11,00 €	14,67 €	im 6er Karton
	2008	Malbec Secreto, Colchagua, Künstleretikett - MAGNUM -		27,50 €	36,67 €	
	2008	Syrah Secreto, Colchagua, - Künstleretikett -		11,00 €	14,67 €	im 6er Karton
	2001	Viu 1 Second Edition		49,00 €	65,33 €	limitiert

\*) ab Frühjahr 2011

+ Versandkosten

Mit meiner Unterschrift bestelle ich gemäß der bekannten AGB.

Name	Vorname	
Straße	PLZ / Ort	Kundennummer
Tel.:	eMail	
	Datum	Unterschrift des Bestellers

Gesamt

4. Januar 2011

Mit meiner Unterschrift bestelle ich gemäß der bekannten AGB.

Angebot: freibleibend in Euro. Zwischenverkauf vorbehalten **5% Rabatt auf OVP**, ausser limitierte Weine u. Sonderformate

Lieferung: ab Euro 150,- in Deutschland frei Haus; Versandkosten für Aufträge unter € 150,- nur € 7,-

Zahlung: bar oder gegen Rechnung, rein netto sofort fällig; Schecks gelten erst nach Einlösung als Zahlung; die Ware bleibt bis zum Zahlungseingang Eigentum der Firma Torsten Forcke Wine Events®. Bestellungen gelten als verbindlich. Es gelten unsere AGB im Internet.