



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2020er Las Pizarras Pinot Noir

Vina Errazuriz Aconcagua Costa

Artikelnummer	864056-2020
Kartoninhalt (Fl.)	6 Holzkiste
Ausbau	13 Monate in frz Eiche, 30% neu
Alkohol	13 % vol.
Barrique	Ja
Farbe	rot
Temperatur	16-18°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	Aconcagua Costa
Klassifikation	Wine of Origin "Wine of Origin" entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.
Jahrgang	2020
Rebsorte	Pinot Noir Spätburgunder ist eine sehr alte und qualitativ hochwertige rote Edelrebe. Sie ist auch bekannt als Pinot Noir, Pinot Nero, Blau- oder Schwarzburgunder. Der Spätburgunder wurde sehr wahrscheinlich schon zur Römerzeit kultiviert. Pinot leitet sich vom französischen Wort Pinö (Fichtenzapfen) ab, da die Traubenform ähnlich ist. Nicht nur in seiner Heimat Burgund, sondern auch in der Champagne ist der Spätburgunder wichtige Grundlage für guten (Schaum-)Wein. Der Spätburgunder zählt zu den besten Rebsorten der Welt und ist auch weltweit verbreitet. Das Bouquet ist fruchtbetont. Der Geschmack ist vollmundig, körperreich und harmonisch hinsichtlich der Säure und der Tannine.
Erzeuger	Vina Errazuriz Schon lange werden bei Vina Errázuriz beste französische Klone im Aconcagua Valley angebaut. Das Weingut wurde 1870 nördlich der Hauptstadt Santiago gegründet und gilt als Premier Estate Chiles. Heute wird es von Eduardo Chadwick geführt, dessen große Vision die Weiterentwicklung der Qualität chilenischer Weine und Bewahrer der Identität der Weine aus der Region ist.
Beschreibung	Las Pizarras Pinot Noir 2020 zeigt eine klare rubinrote Farbe mit schönen violetten Reflexen. Am Gaumen entfaltet er sich mit Komplexität und die Nase wird dominiert von frischen roten Früchten, Heidelbeeren, Blaubeeren und blumigen Noten, die an Zitrusfrüchte, süße Gewürze und etwas geröstetes Brot erinnern. Ein sehr gut strukturierter Wein mit eleganten und feinen Tanninen. Außerdem zeigt er ein bewundernswertes Gleichgewicht zwischen Fülle und Länge und gipfelt in einem harmonischen und sehr anhaltenden Abgang.
Empfehlung	Dekantiert bei 16-18 Grad Celsius servieren, ideal zu Wildgerichten, Rinderfilet mit kräftigem Jus und schwarzen Trüffeln, oder gereiftem Käse. Optimale Trinkreife 2023-2040+.
Bewertung	94 Punkte Robert Parker 97 Punkte James Suckling 93 Punkte Vinous Juni 2022

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de
Web www.Schlumberger.de