



# Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

## 2018er Caliterra Reserva Cabernet Sauvignon

### Vina Caliterra Colchagua Valley

<b>Artikelnummer</b>	863030-2018
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	6
<b>Alkohol</b>	13,5 % vol.
<b>Farbe</b>	rot
<b>Temperatur</b>	17°C
<b>Enthält:</b>	Sulfite

<b>Anbaugebiet</b>	Colchagua Valley Südlich vom Cachapoal-Tal liegt mit einer Gesamtfläche von 500.000 Hektar das Colchagua Valley, dessen sich stets ausdehnende Rebfläche ideal für den Anbau von Rotweinen geeignet ist.
<b>Klassifikation</b>	Wine of Origin "Wine of Origin" entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.
<b>Jahrgang</b>	2018
<b>Rebsorte</b>	Cabernet Sauvignon Die weltweit in quasi allen wärmeren Klimaten wachsende Rebsorte Cabernet Sauvignon ist traditionell Bestandteil der großen Bordeaux-Weine und bringt vielschichtige Weine, deren Aromenspektrum weit gefächert ist.
<b>Bodenart</b>	Überwiegend sandiger Lehm mit vereinzeltem Vorkommen an Kies und Stein.
<b>Erzeuger</b>	Vina Caliterra Caliterra ist ein Wortspiel und so hat dieses Weingut aus Chile im Jahre 1996 den Namen vom Ausdruck "la calidad de la tierra", kurz Caliterra bekommen. Es handelt sich hierbei um ein Gemeinschaftsprojekt zwischen Robert Mondavi und Vina Errazuriz, die in Person von Eduardo Chadwick vertreten werden. Im Jahr 2004 übernahm Errazuriz die kompletten Anteile von Robert Mondavi und setzt seitdem die gemeinsam gesteckten Ziele in Eigenregie um. Das noch sehr junge Weingut baut seine Weine mit sehr starker Fokussierung auf die Expression der Frucht aus. Die knapp 1.000 Hektar werden nach landwirtschaftlich streng nachhaltigen Methoden bewirtschaftet, um die Natur soweit wie möglich zu schonen. Nur so, glaubt man bei Caliterra, präsentieren die Weine das Weingut, die Menschen und das gesamte Land korrekt.
<b>Beschreibung</b>	Dunkles Rubinrot, leuchtend im Glas, das Bouquet ist intensiv, fruchtig, sortentypisch duftet der Wein nach Cassis, Schattenmorellen und Brombeeren, die Frucht wird durch die Röstaromen unterstrichen, Gewürznoten mit schwarzem Pfeffer, Nelken, Anklänge von Kaffee und Tabak. Am Gaumen präsentiert er seidiges, elegantes Tannin, Fruchtfülle und cremige Säure. Der Wein ist konzentriert und lang.
<b>Empfehlung</b>	Bei 17 Grad Celsius servieren, passt gut zu herzhaften Gerichten mit dunklem Fleisch, gebratenem Rindersteak, Straußenfleisch, geschmortem Lamm, kräftig geschmortem Gemüse oder zu würzigem, mittelreifen Käse. Wir empfehlen, diesen Wein bis 2022 zu trinken.

Stand 01.05.21. 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](mailto:support@schlumberger.de)  
Web [www.Schlumberger.de](http://www.Schlumberger.de)