



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2017er Caliterra Tributo Cabernet Sauvignon

Vina Caliterra Colchagua Valley

Artikelnummer	863040-2017
Kartoninhalt (Fl.)	6
Ausbau	90% Stahltank, 10% in gebr. Barriques
Alkohol	13,5 % vol.
Barrique	Ja
Farbe	rot
Temperatur	17°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	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.
Klassifikation	Wine of Origin "Wine of Origin" entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.
Jahrgang	2017
Rebsorte	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.
Bodenart	überwiegend sandiger Lehm mit vereinzeltem Vorkommen an Kies und Stein.
Erzeuger	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 und das gesamte Land korrekt.
Beschreibung	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.
Empfehlung	Bei 17 Grad Celsius servieren, passt gut zu herzhaften Gerichten mit dunklem Fleisch, gebratenes Rindsteak, Straußenfleisch, geschmortes Lamm, kräftig geschmortes Gemüse oder zu cremigem, mittelreifen Käse. Wir empfehlen, diesen Wein bis 2021 zu trinken.

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