



2008er Errazuriz Shiraz La Cumbre

Vina Errazuriz **Aconcagua Valley**

864019-2008 Artikelnummer

Kartoninhalt (Fl.)

15 % vol. Alkohol 2,91 g/l Restzucker Säure 5,99 g/l rot Farbe 16°C Temperatur Sulfite Enthält:

Anbaugebiet Aconcagua Valley

> Dieses Tal kennzeichnet sich durch eine moderat warme Vegetationsperiode aus, die durch kühlende Brisen vom Pazifik gemäßigt werden. Die Lage ist aufgrund ihrer Nähe zum Meer sehr begünstigt; kühle Winde verlangsamen den Vegetationszyklus, was die Aromen- und Farbausprägung der Trauben sowie eine gute Säurestruktur fördert.

Klassifikation Wine of Origin

"Wine of Origin" entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.

Jahrgang 2008

In Chile spricht man von einem atypischen Jahr. Winter und Frühjahr waren recht trocken und kühl, Januar, Februar und März dagegen außergewöhnlich warm. Der Gesundheitszustand der Trauben wurde allgemein als sehr gut bezeichnet. Durch gute Arbeit im Weinberg konnten gesunde Trauben mit frischer säure und Intensität erzeugt werden. Der Beginn der Weinlese war etwa 10 - 14 Tage später als üblich.

Rebsorte

Syrah ist die Starrebe an der nördlichen Rhône, wo sie vorwiegend rebsortenrein angebaut wird. In der neuen Welt wird die Rebsorte zumeist Shiraz genannt. Sie erzeugt Rotweine mit opulenten Brombeeraromen, feiner Würze und delikater Frische. International wird sie inzwischen auf allen Kontinenten kultiviert, weil ihr beerenfruchtiges Aroma und ihre Vielfalt bei Weinliebhabern äußerst beliebt ist.

Bodenart Zum einen Bestehen die Böden aus sandigem Lehm, aber auch aus steinigen Parzellen mit guter Drainage.

Erzeuger

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 Intensives Rubinrot, Aromen von schwarzen Früchten wie Blaubeeren und Broombeeren, elegante Pfeffernote,

etwas Rauch. Am Gaumen robust, mit Frische und eleganz, würzig mit Aromen von reifen Früchten wie etwa schwarzen Kirschen, Brombeeren und Pflaumen, leicht süßliches Holz. Langer Abgang mit exzellenten weichen

Empfehlung Dekantiert zu Provenzalen Lammrippchen mit Parmesanmantel, Rinderfilet im Kräutermantel, Wild oder mildem

Käse. Wir empfehlen den Wein bis 2019 zu trinken.

Zutatenliste Falstaff 05/2012: 92 Punkte

Wine Advocate: 91 Parker Punkte

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20 Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0 53333 Meckenheim Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

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

Bewertung 91 Punkte Robert Parker

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.