WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2017er Las Pizarras Pinot Noir

Vina Errazuriz
Aconcagua Costa

Artikelnummer	864056-2017
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 2017

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 Kirschrot mit violetten Reflexen, leuchtend im Glas. Das Bouquet ist unglaublich komplex, erinnert an Hagebutten, Myrte, Sauerkirschen und erfrischende Bergamottenspitze, begleitet von weichen Noten von Marzipan und getrockneten Früchten. Ebenso komplex und konzentriert zeigt er sich am Gaumen, die Aromen werden bestätigt, viel reifer, roter Frucht, blumigen Noten und einige balsamische Anklänge ergänzen die Frucht. Zitrusfrüchte, süße Gewürze und Brioche. Der Wein ist sehr gut strukturiert, mit feinen und eleganten Tanninen, die ein kreidiges Finish liefern. Ein Wein, wo es perfekt gelungen ist, die Kraft und Eleganz harmonisch miteinander zu verbinden. Das Finale ist unendlich lang und konzentriert. Trotz großem Lagerpotenzial von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu genießen!
(Francisco Baettig, technischer Direktor Vina Errazuriz)

Empfehlung Dekantiert bei 16-18 Grad Celsius servieren, ideal zu Wildgerichten, Rinderfilet mit kräftigen Jus und schwarzen Trüffeln, oder gereiftem Käse. Optimale Trinkreife jetzt-2037+.

Bewertung

94 Punkte	Robert Parker	
98 Punkte	James Suckling	98-99

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG
Postfach 11 20 Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0 Email support@schlumberger.de
53333 Meckenheim Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177 Web www.Schlumberger.de