



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2008er Kai

Vina Errazuriz Aconcagua Valley

Artikelnummer	864065-2008
Kartoninhalt (Fl.)	6 Holzkiste
Alkohol	15 % vol.
Restzucker	2,79 g/l
Säure	5,65 g/l
Farbe	rot
Temperatur	16-18°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	Aconcagua Valley Dieses Tal kennzeichnet sich durch eine moderat warme Vegetationsperiode aus, die durch kühlende Brisen vom Pazifik gemäßig wird. 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	92% Camenère, 5% Syrah, 3% Petit Verdot
Bodenart	Zum einen Bestehen die Böden aus sandigem Lehm, aber auch aus steinigten Parzellen mit guter Drainage.
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 ist. Er nutzt konsequent modernste Erkenntnisse der Weinbereitung, ist aber gleichzeitig ein Verfechter und Bewahrer der Identität der Weine aus der Region.
Beschreibung	Tiefes, dunkles Purpur, in der Nase entdeckt man Aromen von Gewürzen und schwarzen Früchten, schwarzer und roter gerösteter Pfeffer und etwas Tabak. Am Gaumen leichte Aromen von Trüffel, Kakao, und Kaffee. Elegante Tannine geben dem Wein eine kräftige Struktur, ausgewogener Balance zwischen Frucht und Barrique,. Ein Wein mit Tiefe und unendlich langem Finale.
Empfehlung	Dekantiert bei 16-18 Grad Celsius servieren, ideal zu Wildgerichten, Rinderfilet und Straußenfleisch, gegrillten Fleischspießen oder gereiftem Käse. Wir empfehlen, diesen Wein bis 2020 zu genießen.
Bewertung	90 Punkte Robert Parker

Stand 23.05.20. 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