



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2014er Kai Carmenere

Vina Errazuriz Aconcagua Valley

Artikelnummer	864065-2014
Kartoninhalt (Fl.)	6
Ausbau	22 Monate in frz. Eiche, davon 60% neu
Alkohol	14,5 % vol.
Barrique	Ja
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 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	2014 Warmes und trockenes Wetter während der Wachstumsphase sorgte für eine frühe Lese und konzentrierte und aromenreiche Weine. Aufgrund eines Frosts im Frühjahr sind jedoch die Erträge deutlich niedriger als im Vorjahr. Teilweise liegen die Erträge bei einem Drittel bis zu 50% je nach Rebsorte. Insbesondere die Küstenregionen und Regionen im Süden waren besonders schwer betroffen. Die Erträge sind klein, aber die Qualität ist sehr gut bei allen Rebsorten aufgrund der anschließend guten Wetterbedingungen.
Rebsorte	95% Carmenère, 5% Syrah
Bodenart	Zum einen Bestehen die Böden aus sandigem Lehm, aber auch aus steinigen 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 ^ und Bewahrer der Identität der Weine aus der Region.
Beschreibung	Als schöner Ausdruck des einzigartigen Terroirs in Aconcagua, ist Kai eine Hommage an das Engagement der Winzer- und Weinbau Teams, die darauf abzielen, in diesem speziellen Ort einen Wein so fein wie möglich zu produzieren. Von einer attraktiven lila-roten Farbe, verrät Kai in der Nase ein einladendes, würziges Profil mit Noten von schwarzem Pfeffer, Paprika und floralen Akzenten, die allesamt von süßen Gewürzen umrahmt werden. Sein intensiver und seidiger Eintritt wird durch frisches Obst und eine helle Säure ergänzt. Sein lebhafter, überlagerter, saftiger Kern hat eine schöne Eleganz und offenbart einen Wein mit weicher und fester Beschaffenheit, seidigen Tanninen und einer lebhaften Säure, die eine lange Alterung in der Flasche voraussieht.
Empfehlung	Dekantiert bei 16-18 Grad Celsius servieren, ideal zu Wildgerichten, Rinderfilet mit kräftigen Jus und schwarzen Trüffeln, oder gereiftem Käse. Optimale Trinkreife 2017-2025+.
Bewertung	91 Punkte Robert Parker

Stand 19.02.22. 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

