

Vinoplevelser

Errazuriz Carmenere KAI, 3/4 ltr.

Vina Errazuriz



Viña Errazuriz blev grundlagt i 1870 af Don Maximiano, da denne købte et stykke goldt jord i Aconcagua-dalen. Hårdt arbejde, store visioner, løbende investeringer og sund fornuft har resulteret i, hvad man uden at rødme kan betegne som en verdensklassemark.

I dag ejer Viña Errazuriz 350 ha vinmarker med en produktion på over 4 millioner flasker årligt, hvoraf 90% eksporteres. Viña Errazuriz' øverste chef er nu den dynamiske Eduardo Chadwick, som er femte generation efter grundlæggeren Don Maximiano.

Firmaets mål er ikke bare at producere Chiles bedste vin, men også helt enkelt at placere sig både blandt de hundrede bedste vine i verden og samtidig være blandt de hundrede bedste køb i verden. Med Cabernet Sauvignon Estate, kåret af Wine Spectator som fjerdebedste vinkøb i verden på druen Cabernet Sauvignon, og Viñedo Chadwick, som vandt en blindsmagning over flere 1. Cru vine fra Bordeaux, er målet tæt på at være nået.

Chiles meget favorable geografiske og klimatiske forhold giver nærmest producenterne optimale forhold for økologisk vindyrkning. Bl.a. gør naturens indretning i Chile, at man ikke har de samme behov for at gribe ind mod skadedyr o.lign. som eksempelvis i Europa.

Dette har man meget fokus på hos Errazuriz, og huset har derfor gennem den sidste årrække produceret "økologiske" druer. Det vil sige, at der hverken sprøjtes på markerne eller gødes med andet end naturlig gødning i meget begrænsede mængder. Men da huset ikke er certificeret officielt, må vi nøjes med at skrive økologisk i citationstegn...

Druerne til Carmenere KAI kommer fra de absolut bedste parceller på vinmarken Don Maximiano. Druerne plukkes meget sent for at opnå en ekstra koncentration og tæthed i vinen samtidig med, at man undgår de grønne tanniner som umodne kerner giver.

Resultatet er en meget tæt og rig vin, der passer perfekt til det kraftige køkken.

Leverandør
Vina Errazuriz

Land
Chile

Område
Aconcagua Valley

Type/Farve
Rødvin

Drue
95% Carmenere
5% Petit Verdot

Dyrkning
Traditionel

Riedel glas
Shiraz / Syrah

Serveringsforslag
Mørkt kød
Vildt
Krydrede retter

Vinifikation
Når druerne ankommer til vineriet, håndsorteres de, og det er kun de absolut bedste druer, der går videre til presningen. Mosten lægges på rustfrie ståltonke, hvor den gærer ud ved 26-30 grader med skindkontakt i 25 dage. Vinen lagres 16 måneder på 100% nye egetræsfade (80% franske og 20% amerikanske), før den tappes på flaske og frigives til salg.

Smagekommentarer
Duften har toner af ristet peberfrugt, tobak, krydderier, chokolade og trøfler. Smagen er meget intens og fyldig med lette toner af egetræ.

Alkohol
14,00%

Proptype
Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN