

Vinoplevelser

Errazuriz Sauvignon Blanc Single Vineyard

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 denne Sauvignon Blanc Single Vineyard kommer fra den 1.047 ha store vinmark, Manzanar Estate, kun 15 km fra Stillehavet. Dette betyder, at vinstokkene både har glæde af den kølige morgentåge og den kølige aftenbrise, hvilket giver noget nær optimale forhold for dyrkning af Chardonnay og Sauvignon Blanc.

Leverandør
Vina Errazuriz

Land
Chile

Område
Aconcagua Costa

Type/Farve
Hvidvin

Drue
100% Sauvignon Blanc

Dyrkning
Traditionel

Riedel glas
Sauvignon Blanc

Serveringsforslag
Skaldyr
Fisk - lys

Vinifikation
25% af druerne afstilles, hvorefter de alle udblødes i 6 timer, før de presses. Efterfølgende lægges mosten på rustfrie ståltonke, hvor den gæres ud ved 12 til 15 grader, inden den lagres og afslutningsvist tappes på flaske.

Smagekommentarer
Duften er frisk og mineralisk med toner af citrus og krydderurter. Smagen er kompleks med en god syre til at afbalancere frugten med.

Alkohol
13,50%

Proptype
Skruelåg



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN