

Vinoplevelser

Pinot Noir Pizarras

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...

Leverandør
Vina Errazuriz

Land
Chile

Område
Aconcagua Costa

Type/Farve
Rødvin

Drue
100% Pinot Noir

Fadlagring
13 måneder

Dyrkning
Traditionel

Riedel glas
Pinot Noir

Serveringsforslag
Lyst kød
Fjerkræ
Pastaretter
Vildt (fugle)

Vinifikation
Druerne blev håndsorteret inden de blev lagt direkte i små, åbne gærkar. Mosten er gennemgået kold maceration ved 8-10 grader i fire til fem dage før gæring med 100% vildgær. Det blev efterfulgt af en ny maceration i op til 20 dage. Dagligt blev det øverste lag presset ned, så det blev holdt fugtigt. Lagret i 13 måneder på franske egetræsfade, hvoraf de 35% var nye.

Smagekommentarer
VI FÅR MEGET BEGRÆNSEDE MÆNGDER HJEM AF DENNE KULTVIN. Ren, smuk og kirsebærfarvet i glasset. Spillevende aroma fuld af hindbær, rosenblade, myrte og krydderier. Hæld den i glasset, vent fem minutter og oplev yderligere lag af våde sten, sødmefulde krydderier og jordbund.



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN