

# Vinoplevelser

## Errazuriz Chardonnay 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...

**Leverandør**  
Vina Errazuriz

**Land**  
Chile

**Område**  
Aconcagua Costa

**Type/Farve**  
Hvidvin

**Drue**  
100% Chardonnay

**Fadlagring**  
11 måneder

**Dyrkning**  
Traditionel

**Riedel glas**  
Oaked Chardonnay

**Serveringsforslag**  
Fjerkræ  
Fjerkræ (på grillen)

**Vinifikation**  
Druerne er blevet håndplukket tidligt om morgenen mellem 14. februar og 6. marts og nænsomt bragt til vinhuset, hvor de blev presset og hældt på stålfri tanke. Vinen er gæret 100% med vildgær, der sikrer vinen større kompleksitet. Gæret på gamle, franske egetræsfade i 15-20 dage.

**Smagekommentarer**  
Livlig aroma af citronskal, ferskener og et hint af vanilje. En tydelig mineralsk baggrund er typisk for Aconcagua og balancerer vinens fyldighed med en sprød syre.

**Alkohol**  
13,00%

**Protype**  
Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN