

Vinoplevelser

Max Reserva Blend

Vina Errazuriz



Errazuriz er uden tvivl Chiles mest populære og respekterede kvalitetsvinhus og vores absolut største salgssucces til dato. Huset, der er grundlagt i 1870, er et Estate Winery – dvs. alle druerne kommer fra egne marker, hvilket ellers sjældent ses i Chile. Errazuriz søger at lave vine med personlighed, som ikke ligner fransk vin til billigere penge eller andre chilenske vine. Karakteren i den chilenske jordbund vil man ikke løbe fra – vinene skal smage af det land, de kommer fra og gror i. Sjælen og den lokale stolthed skal være med.

Errazuriz er miljøbevidst og fremtidsorienteret. I 2008 introducerede man som det første chilenske vineri letvægtsflasker for at reducere CO2-udslip ved både produktion og transport. Errazuriz praktiserer også bæredygtig vinproduktion, og markerne dyrkes i så vid udstrækning som muligt økologisk. Kronen på værket er – indtil videre – indvielsen i 2010 af det nye bæredygtige vineri, Don Maximiano Icon Winery, i Aconcagua Valley, samt den officielle godkendelse i 2011 som bæredygtig virksomhed.

I grove træk opdeler Errazuriz sine vine i fire kategorier:

Estate Reserva: Husets basis, hvor kvaliteten allerede er langt foran andre chilenske vinhuses "luksusudgaver".

Reserva: Fra specialudvalgte marker. En videreudvikling af Estate Reserva-vinene, ofte med lidt længere/intens fadlagring. Herunder bl.a. den populære Max Reserva-serie.

Specialiteter: F.eks. Single Vineyard, Wild Fermented, Organic og Late Harvest

Icon wines: Som Viñedo Chadwick, Señá, Founder's Reserve og KAI. Tilhører ikke alene den chilenske vinelite, men også verdenseliten.

Leverandør
Vina Errazuriz

Land
Chile

Område
Aconcagua Valley

Type/Farve
Rødvin

Drue
15% Merlot
70% Cabernet Sauvignon
10% Syrah
5% Petit Verdot

Fadlagring
12 måneder

Dyrkning
Traditionel

Riedel glas
Cabernet Sauvignon

Serveringsforslag
Mørkt kød
Vildt
Krydrede retter

Vinifikation
Druerne blev håndplukket, sorteret, afstillet, knust og placeret i åbne ståltanke for at gære. Vinen blev lagret på franske egetræsfade, hvoraf 15% var nye, for malolaktisk gæring, dvs. efter den alkoholiske gæring. Her fik vinen lov til at ligge i 12 måneder.

Smagekommentarer
Fin kirsebærrød farve med en flot og kompleks aroma af røde og mørke frugter og små hint af balsamico. I baggrunden kommer også nelliker, bagværk og tørret frugt som følge af vinens fadlagring. Smagen holder, hvad aromaen lover. Du får vanilje, nelliker, kirsebær og blommer, urter og pebermynte. Blød på tungen med en mellemfed krop og en



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN