

Vinoplevelser

Max Reserva Chardonnay

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...Errazuriz Chardonnay Max Reserva dyrkes på La Escultura Estate i Casablanca Valley, der ligger umiddelbart ud til Stillehavet, hvor de kølige tåger, som havet sender ind over vinmarkerne, er medvirkende til, at vinen opnår god balance mellem frugt og syre.

Leverandør
Vina Errazuriz

Land
Chile

Område
Aconcagua Costa

Type/Farve
Hvidvin

Drue
100% Chardonnay

Dyrkning
Traditionel

Riedel glas
Chardonnay

Serveringsforslag
Lyst kød
Grøntsagsretter
Fjerkræ
Fisk - fede

Vinifikation
Druerne håndplukkes sidst i marts og gæres på franske egefade, hvorefter 20% gennemgår malolaktisk gæring. Derefter ligger vinen "sur lie" på franske egefade i 8 måneder.

Smagekommentarer
Flot duft af friske æbler og pærer med toner af blomster og tørrede abrikoser. Smagen er forfriskende med syre og sprøhed, der munder ud i en fløjlsblød elegant finish.

Alkohol
13,00%

Proptype
Skruelåg



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN