

Vinoplevelser

Max Reserva Pinot Noir

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...

I 2005 valgt vina Errazuriz at tilplante 29 ha af deres nykøbte Manzanar Estate med Pinot Noir. Vingården ligger ca. 15 km fra Stillehavet der hver nat sender sine kolde vinde ind over land. Dette giver nærmest ideelle forhold til koldklimatiske druer som Pinot Noir, da de kølige vinde sikrer, at den phenoliske modning følger sukkerets opstigning i druerne, hvilket giver en vin med langt større balance.

Leverandør
Vina Errazuriz

Land
Chile

Område
Casablanca Valley

Type/Farve
Rødvin

Drue
100% Pinot Noir

Dyrkning
Traditionel

Riedel glas
Pinot Noir

Serveringsforslag
Mørkt kød
Vildt
Oste - milde

Vinifikation
Når druerne er ankommet til vineriet, udblødes de i 5-7 dage ved 8 grader. Efterfølgende gæres 35% af druerne ud med den naturlig gærkultur, mens den resterende del gæres ud med kunstgær. Når vinen har gennemgået den alkoholiske gæring, lagres den yderligere 6 til 21 dage med skindkontakt, inden den lægges 10 måneder på 33% nye franske 228 liters egefade.

Smagekommentarer
Duften er fyldt med blide nuancer af roser, jordbær, trøfler og jordbund, tilsat lette toner fra fadets ristning. Smagen er fyldt med bær og søde krydderier samt en let syre.

Alkohol
13,00%

Proptype
Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN