

Vinoplevelser

Errazuriz Sauvignon Blanc, 3/16 ltr.

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...

Husets Sauvignon Blanc er dyrket i La Escultura Estate i Casablanca Valley, der er påvirket af Stillehavet, så druerne modnes langsomt og opnår stor karakterfuldhed. Jordbunden er dyb, næringsfattig ler. Perfekte forhold for Chardonnay og Sauvignon Blanc-druerne.

Leverandør
Vina Errazuriz

Land
Chile

Område
Aconcagua Valley

Type/Farve
Hvidvin

Drue
100% Sauvignon Blanc

Dyrkning
Traditionel

Serveringsforslag
Skaldyr
Fisk - lys
Lyst kød
Fjerkræ

Vinifikation
Druerne høstes tidligt i marts og presses hele, hvorefter kun den fritløbende juice bruges. Den helt friske most hviler i 36 timer i rustfrit stål, hvorefter den hviler på skallerne i 21 til 27 dage.

Smagekommentarer
Frisk indbydende duft af citronskal og rød peber. Smagen, der er præget af citron, grønne æbler og friske pærer, er meget ren og frisk med et forunderligt velafbalanceret sødmefuldt indtryk, der slutter tørt og mineralisk.

Alkohol
13,50%

Proptype
Skruelåg



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN