

Vinoplevelser

Syrah Aconcagua Costa

Vina Errazuriz



Viña Errazuriz blev grundlagt i 1870 af Don Maximiano, da denne købte et stykke guld 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
Rødvin

Drue
100% Syrah

Fadlagring
14 mdr.

Dyrkning
Traditionel

Riedel glas
Syrah

Serveringsforslag
Vildt
Stegeretter
Simreretter

Vinifikation
Håndplukkede druer lagt i små kasser på maks. 12 kilo, der forhindrer, at de ødelægges/knuses. Efterfølgende bliver druerne nøje sorteret, når de ankommer til vineriet. De afstilkede druer kommer i store ståltanke, hvor selve gæringen finder sted. Skindkontakten varer ca. 10-25 dage, før vinen overføres til 2-3 år gamle franske træfade i 14 måneder.

Smagekommentarer
Aromaer af rød frugt med overvejende noter af hindbær og kirsebær sammen med aromaer af violer og lidt rosmarin. Perfekt moden smag, hvor solbær, blåbær sammen med lidt pøbrede noter giver en vin med stor dybde. Bedst af alt, er vinen slet ikke gumpetung eller sød, faktisk er Aconcagua Costa Syrah både elegant og med mineralske toner.



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN