DER WEINLADEN

2014 ACONCAGUA COSTA CHARDONNAY, ERRAZURIZ

AROMEN:

GRAPEFRUIT, LIMETTE, HASELNUSS

REBSORTEN

CHARDONNAY

SPEISEEMPFEHLUNG:

GEMÜSE, FISCH, HELLES FLEISCH

TRINKTEMPERATUR

8 - 10 GRAD

ANALYSEWERTE

ALKOHOL: 13,5 VOL. % SÄURE: 6,9 RESTZUCKER: 1,5

Im blassen Gelb mit grünlichen Lichtreflexen fließt der Errázuriz Aconcagua Costa Chardonnay ins Glas und versprüht vom ersten Moment an den Duft exotischer Zitrusfrüchte.

Vielschichtiges Bouquet mit Aromen von Zitronenschalen und Lindenblüten sowie etwas Brioche und Holz. Am Gaumen elegant und geschliffen, feine, nachhaltige Frucht und wunderbare, nicht zu fette Textur, viel Tiefgang und sehr feine Säure, lang und animierend.

Das Weingut Errázuriz gehört zu den herausragendsten Weinherstellern in Chile – schon im 19. Jahrhundert betrieb der Gründer Don Maximiano Errázuriz Pionierarbeit im Aconcagua-Tal und auch heute tragen Eduardo Chadwick und sein Team dazu bei, chilenischen Wein in einer Liga mit Frankreich, Italien & Co. spielen zu lassen. Die Prämierungen, welche insbesondere in jüngster Zeit vergeben wurden, sprechen für sich.