Viñedo Chadwick

Puente Alto DO - Valle del Maipo, Familia Chadwick

Der rare Ultra-Premium-Rotwein von Errázuriz

Beschreibung:
Eduardo Chadwick hat Pionierarbeit geleistet, hat jahrelang unermüdlich für seine Weine und das Weinland Chile geworben. Der Durchbruch gelang 2004 mit dem „Berlin-Tasting“, als sein 2000er „Vinedo“ das „Blind-Date“ vor Lafite, Margaux und Co. gewann! Eine Sensation? Eine Eintagsfliege? Keineswegs, denn Kenner wussten, was im Maipo-Tal möglich ist. Bei ‚Puente-Alto‘ findet Cabernet ein perfektes Terroir wie am linken Ufer der Gironde. Eduardos ‚Vinedo‘ hat spätestens mit den letzten Jahrgängen den Aufstieg in die Liga der Ikonen geschafft: Ein großartiger Charakterwein, auf dem Weg zum absoluten Klassiker. Dunkelrot im Glas, fast schwarz, verführerisch nach Cassis und Minze duftend, am Gaumen Zartbitterschokolade und ganz seidige Tannine; dann auch Lorbeer und Johannisbeere, druckvoll ohne dominant zu sein – irgendwie an Pomerol erinnernd, zwischen La Fleur Petrus und Trotanoy, ein Hauch Napa ist auch dabei, und dank seiner Frische besitzt der ‚Chadwick’ bei aller Kraft zugleich eine herrlich animierende Struktur am Gaumen.
Aromenprofil:
Ein faszinierendes, tiefgründiges Bouquet von schwarzen Johannisbeeren, Wacholder, Grafit und gerösteter Kakaobohne. Die subtile, florale Nuance harmoniert mit den Fruchtnoten im eleganten Auftakt. Am Gaumen mit grossartiger Dichte und samtiger Textur. Ein Hauch von Orangenzeste und Walnuss. Feinkörniges Tannin wunderbar verwoben in die grosszügige Frucht. Beeindruckende Struktur und Kraft, gleichzeitig opulent und geschmeidig, wie die eiserne Faust in einem Samthandschuh. Das verblüffend lange Finale suggeriert enormes Lagerpotential, dabei bietet er bereits jetzt grösstes Trinkvergnügen.
Passt zu:
Hervorragender Begleiter zu edlen Stücken vom Rind, Lamm in Kräuterkruste oder auch gegrillten Scampi und Fisch mit geröstetem Knoblauch. Probieren Sie diesen Wein auch zu reifem Weichkäse und Wild.
Temperatur:
Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Chile
Subregion:	Maipo
Produzent:	Familia Chadwick
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Rebsorte(n):	96% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot
Artikelnummer:	0286922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Viñedo Chadwick

Puente Alto DO - Valle del Maipo
Familia Chadwick

Herkunft:	Chile
Ratings:	Parker 98/100, James Suckling 98/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	96% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch