

## Anderra, Sauvignon Blanc

*Valle de Maipo, Baron Philippe de Rothschild, Chile*

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	frisch, fruchtig
Alkohol:	12 vol. %
Serviertemperatur:	10 - 11 °C
Servierempfehlung:	Als Aperitif, zu Sushi oder Meeresfrüchten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	13 76 77

*Anderra*

### Charakteristika

Schimmerndes Hellgelb, im Bukett frisch und elegant mit Aromen von Zitrus und weißem Pfirsich, die fast tropisch wirken. Am Gaumen mit Noten von Passionsfrucht, Nektarine und Grapefruit. Im langen Finale kommen die Terroirs Chiles zum Ausdruck.

### Klima/Terroir

Dieser Wein stammt aus dem Valle Central, südlich von Santiago. Einem großen Weinanbaugebiet mit idealen klimatischen Gegebenheiten für den Weinbau, vor allem wegen seines halb-trockenen Mittelmeerklimas. Im Norden ist der Boden trocken mit steinigem Untergrund, während man im Süden Lehmböden vorfindet, die eine natürliche Wasserversorgung gewährleisten.

### Ausbau

Das Lesegut wird sorgfältig ausgewählt, um die größtmögliche Frische zu erhalten. Der junge Wein wird für sechs Monate in Edelstahltanks vergoren.

### Das Weingut

In Bordeaux hat Baron Philippe de Rothschild mit seinen Weinen Geschichte geschrieben. Aber auch fernab der Heimat streckt man seit vielen Jahren die Fühler aus. Ab 1997 begann man sich verstärkt im chilenischen Weinbau zu engagieren. In aller Ruhe durchforsteten die Rothschild Önologen das Land, bis sie schließlich passende Parzellen im Valle de Maipo, Valle del Rapel, Valle de Curicó und Valle de Maule fanden, um ihre Vision von eigenständigen chilenischen Rebsorten-weinen zu verwirklichen. Unter der Leitung von Emmanuel Riffaud entstehen authentische Weine, in denen die außergewöhnliche aromatische Palette der chilenischen Terroirs mit dem Know-How von Baron Philippe de Rothschild verschmelzen. Ihr Name: Anderra – eine kunstvolle Verbindung aus den Wörtern „Andes“ und „Tierra“.

