

Escudo Rojo Chardonnay

Valle de Casablanca, Baron Philippe de Rothschild, Chile



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Chardonnay
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	komplex, geschmackvoll
Alkohol:	14 vol. %
Serviertemperatur:	8-10°C
Servierempfehlung:	Als Aperitif, zu Geflügelgerichten oder einer herzhaften Käseplatte
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	13 76 83

Charakteristik

Goldgelb mit glitzernden Reflexen. In der Nase zunächst mit blumigen Noten die sich zu subtilen Röstaromen entwickeln. Im zweiten Ansatz dann sehr fruchtig mit Anklängen von Ananas und Pfirsich sowie etwas Vanille. Am Gaumen mit vielfältiger Frucht von Mango, Papaya und etwas gerösteter Haselnuss.

Klima/Terroir

Das Valle de Casablanca liegt rund 80 km nordwestlich der Hauptstadt Santiago de Chile in Nähe zur Pazifikküste. Besonders Weißweinreben wie Sauvignon Blanc profitieren von der feuchten Meeresluft und bilden so herrlich saftige Trauben mit wunderbar frischer Aromatik aus. Durch das milde Klima erreichen die Trauben schonend und langsam ihren perfekten Reifegrad. Die feinkörnigen Sandböden fördern die Raffinesse, fruchtige Frische und Eleganz der Trauben.

Ausbau

Die Trauben werden ausschließlich per Hand gelesen um das gesamte aromatische Potenzial der Trauben zu bewahren. Die Vinifikation findet sehr schonend bei niedrigen Temperaturen statt. Die Hälfte des Jungweins wird für etwa neun Monate in einem Jahr alten Eichenholzfässern ausgebaut.

Das Weingut

Aushängeschild des chilenischen Engagements ist der Escudo Rojo Blend. Um die Erfolge der 1999 zum ersten Mal vinifizierten Escudo Rojo Cuvée zu bestätigen, entschloss man sich 2002 eine neue, moderne Bodega im Valle de Maipo zu errichten. Bis 2014 war die Cuvée der einzige Wein, der hier vinifiziert wurde. Dann stellten die Önologen dem Aushängeschild eine ganze Reihe eleganter Rebsortenweine aus den besten Parzellen des Central Valley an die Seite: Die Escudo-Range besteht aus den französischen Rebsorten Cabernet Sauvignon, Chardonnay und Sauvignon Blanc und wird durch die chilenische Vorzeigerebe Carmenère sinnvoll ergänzt.

