

## Escudo Rojo Origine

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



Kategorie:	Rotwein
Rebsorten:	Cabernet Sauvignon
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	komplex, elegant, kraftvoll
Alkohol:	14 vol. %
Serviertemperatur:	15 - 17 °C
Servierempfehlung:	gebratene Entenbrust gewürzt mit Schwarztee, Tournedo Rossini
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	13 76 92

### Charakteristik

Dichtes, dunkles Rubinrot, mit leichtem lila Einschuss. In der Nase mit komplexen Noten von wilder Erdbeere, Kirsche, schwarzer Johannisbeere und einem Hauch von Vanille. Am Gaumen kraftvoll mit ausgewogener Säure, seidig eleganten Tanninen. Im Weiteren zeigt sich eine ausgeprägte aromatische Komplexität von reifen schwarzen Früchten, Morello Kirsche, Vanille, Mokka und gerösteten Haselnuss Noten.

### Klima/Terroir

Das „Valle Maipo“ befindet sich südlich der Hauptstadt Santiago. Auf 800 -1.200 Metern Höhe bietet die Region den Reben optimale Wachstumsbedingungen mit hohen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, kühlenden Einflüssen des Meeres, viel Sonne und den Schwemmlandböden der Anden, die viel Spannung in die Weine bringen.

### Ausbau

Der Escudo Rojo Origine reift zu 25% in neuen Eichenfässern und zu 75% in 12 Monate alten Eichenfässern.

### Das Weingut

Aushängeschild des chilenischen Engagements ist der Escudo Rojo. Um die Erfolge, der 1999 zum ersten Mal vinifizierte Escudo Rojo Cuvée zu bestätigen, entschloss man sich 2002 eine neue, moderne Bodega im Valle de Maipo zu errichten. Bereits ein Jahr später wurde sie dann in Betrieb genommen. Bis 2014 war die Cuvée der einzige Wein, der hier in der noch jungen Bodega vinifiziert wurde. Dann stellten die Önologen dem Aushängeschild eine ganze Reihe sehr eleganter Rebsortenweine aus den besten Parzellen des Central Valley an die Seite.

