

Escudo Rojo Reserva Sauvignon Blanc

Valle de Casablanca, Baron Philippe de Rothschild, Chile



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	frisch, mineralisch, weiße Blüten, Zitrusfrucht
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	10 - 11 °C
Servierempfehlung:	als Aperitif, zu Jakobsmuschel Carpaccio oder zu Ziegenkäse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	13 76 84

Charakteristik

Im Glas hellgelb schimmernd mit leicht grünlichen Schattierungen, in der Nase volle Aromen weißer Blüten sowie Zitrusfrüchten. Den Gaumen umspielt er mit einer komplexen und eleganten Frische, die von Zitronenschale, Limette und einem Hauch von grüner Chili begleitet werden. In seinem langen Finale spiegelt sich wunderbar seine Heimat im Valle de Casablanca wider.

Klima/Terroir

Das Valle de Casablanca liegt rund 80km 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 Sauvignon Blanc Trauben zu bewahren. Anschließend werden sie schonend gepresst und temperaturgesteuert sechs Monate in Edelstahl tanks vergoren und 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 Central zu errichten. Bis 2014 war die Cuvée der einzige Wein, der hier vinifiziert wurde. Dann stellten die Önologen dem Aushängeschild eine ganze Reihe sehr eleganter Rebsortenweine aus den besten Parzellen des Valle Central an die Seite: die Escudo-Range.

