

## Anderra Carmenère

*Valle Central, Baron Philippe de Rothschild, Chile*

Kategorie:	Rotwein
Rebsorten:	Carmenère
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	edel, intensiv
Alkohol:	14,0 vol. %
Serviertemperatur:	15 - 17 °C
Servierempfehlung:	gegrilltes Fleisch, Käse oder Desserts mit Schokolade
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	13 76 76

# Anderra

### Charakteristik

Intensiv rot-violette Farbe. Im Bukett sehr kraftvoll, mit Aromen von Heidelbeere, Brombeere, schwarzem Pfeffer und etwas Mokka. Am Gaumen sehr kräftig mit intensiven Noten von schwarzen Kirschen, Pfeffer und Mokka sowie einer Spur Vanille.

### 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

Die Trauben werden bei kontrollierter Temperatur mazeriert und anschließend schonend gepresst. Die Hälfte des Weines wird für sechs bis acht Monate in Eichenholzfässern ausgebaut, bevor er auf die Flasche kommt.

### 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 Rebsortenweinen 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“.

