

Escudo Rojo Reserva Cabernet Sauvignon

Maipo Valley, Baron Philippe de Rothschild, Chile



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Cabernet Sauvignon
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	elegant, fruchtig
Alkohol:	14 vol. %
Serviertemperatur:	15 - 17 °C
Servierempfehlung:	zu Kalbsschnitzel oder Entenbrust
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	13 76 81

Charakteristik

Ein wunderbar intensives Rot mit unverwechselbarem, rubinrotem Schimmer. Das feine elegante Bukett, dominiert von Aromen schwarzer Johannisbeeren, wird von einem Hauch Pfeffer untermalt. Am Gaumen wiederholen sich die Aromen des Buketts und werden durch Himbeernoten ergänzt. Im Abgang zeigt sich die Harmonie zwischen fruchtiger Frische und eleganten Tanninen.

Klima/Terroir

Dieser Wein stammt aus dem Maipo-Tal, 30 km südlich von Santiago. Eingebettet am Fuße der Anden gelegen, ist es ein Tal mit einer langen Weinbautradition und bietet einige der besten besten Bedingungen für den Anbau von Cabernet Sauvignon.

Ausbau

Die Trauben werden ausschließlich per Hand gelesen, bevor sie in der Bodega auf traditionelle Art und Weise, jedoch mit modernem Equipment weiter verarbeitet werden. Vor der Abfüllung reift der Wein für zehn Monate in alten Eichenholzfässern, was ihm seine samtige Tanninstruktur verleiht.

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 eleganter Rebsortenweine aus den besten Parzellen des Valle Central 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.

