

Escudo Rojo Carmenère

Colchagua-Tal, Baron Philippe de Rothschild, Chile



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Carmenère
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	frisch, kraftvoll
Alkohol:	14 vol. %
Serviertemperatur:	15 - 17 °C
Servierempfehlung:	zu gewürztem Rindfleisch, Paprika Hühnchen oder Curries
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	13 76 82

Charakteristik

Ein dichtes Rubinrot mit violetten Reflexen. Das Bukett ist sehr vielfältig mit Aromen von Kirschen und Pfeffer, die von feinen Mokka- und Vanillenoten begleitet werden. Am Gaumen zeigen sich harmonische Tannine vermischt mit Aromen die an dunkle Früchte sowie Zartbitterschokolade erinnern. Abgerundet wird er durch Anklänge von geröstetem Kaffee und Pfeffer.

Klima/Terroir

Dieser Wein stammt aus dem Colchagua-Tal in dem zentralen Teil Chiles, 200 km südlich von Santiago. Der Weinberg, der sich von den Anden bis zur Pazifikküste erstreckt, hat ein mediterranes Klima, das sich besonders gut für die Entwicklung der Carmenere-Traube eignet.

Ausbau

Die Trauben werden von Hand gepflückt und zur der Bodega Baron Philippe de Rothschild Maipo Chile Bodega im Herzen des Maipo-Tals gebracht. Der Wein reift 10 Monate zu 80% Französischen Fässern.

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. 2014 stellten die Önologen dem Aushängeschild eine ganze Reihe eleganter Rebsortenweine aus den besten Parzellen des Valle Central an die Seite: die Escudo-Range.

