

Kuyen 2017

Bio-Wein

Dunkle intensive Beerenaromen, würzig, erdig und mineralisch, gute Struktur und Komplexität, reife Tannine

Winzer: Antiyal
Region: Valle del Maipo
Rebsorte: Syrah, Cabernet Sauvignon, Carmenere, Petit Verdot
Farbe: rot
Ausbau: 12 Monate französisches Barrique
Alkohol: 14.5 % vol
Trinktemperatur: 16 - 18°C

Kulinarischer Tipp: Zu Steak und geschmortem Lamm, auch ohne Essen den ganzen Abend ein Genuss

0.75 l – Bestellnummer n336317

Antiyal
Valle del Maipo

Das längste Land der Welt liegt mehr als 12.000 km von Deutschland entfernt zwischen den unermesslichen Höhen der Anden und der Unendlichkeit des Pazifischen Ozeans. Bereits seit dem 16. Jahrhundert wird in Chile Wein angebaut. Das Maipo Valley unweit der Hauptstadt Santiago ist das älteste und bedeutendste Weinbaugebiet des Landes. Es erstreckt sich vom Fuß der Anden bis hinunter zum Pazifik. Die sandigen, mit Kieselsteinen durchsetzten Böden verfügen über beste Drainage-Eigenschaften. Das Klima ist geprägt von warmen, trockenen Sommern und kurzen, milden Wintern mit wenig Niederschlag. Die Tage sind heiß, die Nächte kühl, die Temperaturschwankung zwischen Tag und Nacht erheblich. Auf einer Fläche von 10.000 Hektar wachsen hier überwiegend rote Traubensorten, vor allem die französischen. Das Boutique-Weingut Antiyal bewirtschaftet gerade einmal neun Hektar. Alvaro Espinoza, das Familienoberhaupt, gilt in Chile als Staroenologe und Pionier des Bioanbaus und der Biodynamik. Im Jahr 2007 wurde Alvaro von der International Wine Challenge in London als ?Personality of the year? ausgezeichnet und das Decanter magazine wählte ihn 2015 zu einem der 50 besten Oenologen weltweit.

Abbildung unverbindlich