



## Viñedo Chadwick

Valle del Maipo, Viña Errázuriz

Eduardo Chadwicks Flaggschiff-Cabernet

### Beschreibung:

Eduardo Chadwick hat Pionierarbeit geleistet, hat jahrelang unermüdlich für seine Weine und das Weinland Chile geworben. Der Durchbruch gelang 2004 mit dem „Berlin-Tasting“, als sein 2000er „Vinedo“ das „Blind-Date“ vor Lafite, Margaux und Co. gewann! Eine Sensation? Eine Eintagsfliege? Keineswegs, denn Kenner wussten, was im Maipo-Tal möglich ist. Bei ‚Puente-Alto‘ findet Cabernet ein perfektes Terroir wie am linken Ufer der Gironde. Eduardo ‚Vinedo‘ hat spätestens mit den letzten Jahrgängen den Aufstieg in die Liga der Ikonen geschafft: Ein grossartiger Charakterwein, auf dem Weg zum absoluten Klassiker. Dunkelrot im Glas, fast schwarz, verführerisch nach Cassis und Minze duftend, am Gaumen Zartbitterschokolade und ganz seidige Tannine; dann auch Lorbeer und Johannisbeere, druckvoll ohne dominant zu sein – irgendwie an Pomerol erinnernd, zwischen La Fleur Petrus und Trotanoy, ein Hauch Napa ist auch dabei, und dank seiner Frische besitzt der ‚Chadwick‘ bei aller Kraft zugleich eine herrlich animierende Struktur am Gaumen.

### Degustationsnotiz:

Konzentriertes Rubinrot, leicht aufgeheller Rand. Ein ausdrucksstarkes Bouquet mit viel schwarzer Kirschfrucht, Cassis und einer Spur Wacholder, auch Brownies und Kakao. Sehr eleganter Auftakt, abgelöst von einer ausgesprochen crèmeigen Cabernet-Frucht, die sich aromatisch nach und nach entwickelt, rot- und schwarzbeerig geprägt, auch eine Spur Baumnuss und Orangenzeste; die Tannine sind sehr fein und wunderbar mit der Frucht verwoben; sehr komplexer, anhaltender Finish.

### Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu edlen Stücken vom Rind, Lamm in Kräuterkruste oder auch gegrillten Scampi und Fisch mit geröstetem Knoblauch. Probieren Sie diesen Wein auch zu reifem Weichkäse und Wild.

### Servierempfehlung:

Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.

**Herkunftsland:** Chile

**Subregion:** Maipo

**Produzent:** Viña Errázuriz

**Ausbau:** 22 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Rebsorte(n):** 100% Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 0286910

## **Einstekkarte für Weinregalclips**

Größe: A7 74x105

### **Viñedo Chadwick**

Valle del Maipo  
Viña Errázuriz

**Herkunft:**

Chile

**Ratings:**

James Suckling 95/100, Parker 92/100, Stephen Tanzer 94/100, Score 19.5/20

**Rebsorte(n):**

100% Cabernet Sauvignon

**Weinbau:**

Traditionell

**Ausbau:**

22 Monate im Barrique

**Alkoholgehalt:**

14.5%

**Servier:**

Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren.  
Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.