



Viñedo Chadwick

Puente Alto DO - Valle del Maipo, Familia Chadwick

Le vin rouge très haut de gamme et rarissime produit par Errázuriz

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 „Viñedo“ 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. Eduardos ‚Viñedo‘ 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:

Bouquet d’une fascinante profondeur aux notes de cassis, de genièvre, de graphite et de fève de cacao torréfiée. Dans l’attaque élégante, la subtile touche florale se marie aux nuances fruitées. Bouche veloutée et d’une belle densité, avec soupçon de zeste d’orange et de noix. Les tannins soyeux se fondent merveilleusement dans le fruit généreux. D’une structure et d’une puissance impressionnantes, il est à la fois souple et opulent, une main de fer dans un gant de velours. La finale d’une incroyable longueur suggère un énorme potentiel de garde, bien qu’il offre déjà un immense plaisir à la dégustation.

Accompagne idéalement:

Il accompagne magnifiquement les morceaux nobles de boeuf, l’agneau en croûte d’herbes, les scampi grillés, le poisson à l’ail. Dégustez-le également avec des fromages à pâte molle affinés et du gibier.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s’il y a lieu de le décanter.

Pays d’origine: Chili

Sous-région: Mai

Produzent: Familia Chadwick

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu’en 2040

Cépage(s): 96% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot

Artikelnummer: 0286922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Viñedo Chadwick

Puente Alto DO - Valle del Maipo
Familia Chadwick

Herkunft:	Chili
Notation:	Parker 98/100, James Suckling 98/100, Score 19.5/20
Cépage(s):	96% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot
A boire:	jusqu'en 2040
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.