



Viñedo Chadwick

Puente Alto DO - Valle del Maipo, Familia Chadwick

Il rarissimo vino rosso di alta gamma prodotto da 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:

Un bouquet affascinante e profondo con note di ribes nero, ginepro, grafite e fave di cacao tostate. Nell'attacco elegante, un sottile tocco floreale si fonde con sfumature fruttate. Il palato è vellutato e denso, con note di scorza d'arancia e noci. I tannini setosi si fondono magnificamente con il frutto generoso. Strutturato e potente in modo impressionante, è allo stesso tempo morbido e opulento, un pugno di ferro in un guanto di velluto. Il finale incredibilmente lungo suggerisce un enorme potenziale di invecchiamento, anche se già all'assaggio offre un immenso piacere.

Ideale con:

Si abbina magnificamente a tagli nobili di manzo, agnello in crosta di erbe, scampi alla griglia e pesce all'aglio. Da gustare anche con formaggi molli stagionati e selvaggina.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestione: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Cile

Appellation: Mai

Produzent: Familia Chadwick

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2040

Varietà d'uva: 96% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot

Artikelnummer: 0286922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Viñedo Chadwick

Puente Alto DO - Valle del Maipo
Familia Chadwick

Herkunft:	Cile
Valutazioni:	Parker 98/100, James Suckling 98/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	96% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot
Da bere:	da subito fino al 2040
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.