



Santa Rita, Casa Real Reserva Especial, Cabernet Sauvignon, 2017, Valle Maipo

Chile - Valle Maipo

Dieser sagenhafte und wahrhaft edle Tropfen, Casa Real wurde 1989 erstmals von Santa Rita hervorgebracht.

Jahrgang 2017 - 0,75 Liter - Vol 14,0%

Enthält Sulfite

€ 109,20 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 81,90

Artikel: 2017 Casa Real Reserva Especial Cabernet Sauvignon Santa Rita

Land: Chile

Anbaugebiet: Valle Maipo, Alto Jahuel am Fuße der Anden

Kategorie: Rotwein trocken

Klassifizierung: DO Valle del Maipo, Reserva

Erzeuger: Santa Rita

Rebsorte: 100% Cabernet Sauvignon

Beschreibung: Ein fantastisches Jahr in Alto Jahuel, die Erträge waren etwas geringer als erwartet, was zu einem reichen, eleganten und lebhaften Cabernet Sauvignon führte. Der Wein hat eine tiefe und intensive rubinrote Farbe, die Nase wird von Cassis, Kirsche und Graphit dominiert. Der mittelsüße Gaumen zeigt deutlich seinen Alto Jahuel Ursprung mit reifen und reichen Tanninen, die sich sanft im Mund halten. Dieser Casa Real 2017 ist hell, elegant und seidig mit Aromenschichten und Texturen mit großer Nachhaltigkeit.

Alkohol: 14,0%

Restzucker: 2,31 g/l

Säure: 5,57 g/l

Serviervorschläge: Hervorragend zu kräftigem und würzigem Essen sowie zu jeder Gelegenheit wo man einen vollmundigen, eleganten Wein schätzt. Dekantieren wird empfohlen.

Auszeichnungen: Jahrgang 2012: "Master" (=höchste Auszeichnung), Drinks Business Global Cabernet Sauvignon Masters Competition 2016; Silber, MundusVini Sommer 2016; 92 Punkte, eRobertParker.com 12/2015; 94 Punkte, Desorchados 12/2015; 93 Punkte, James Suckling 07/2015

Casa Real war der Adelstitel, den die spanische Königsfamilie 1910 dem zweiten Besitzer von Santa Rita, Vincente Garcia Huidobro, verlieh.

Dies war eine große Ehre, die ihm als Anerkennung seiner politischen und kulturellen Rolle in Chile um die Jahrhundertwende zugesprochen wurde.

Vinifikation:

Die Weinberge waren mit geringer Dichte bepflanzt. Die Lese der Trauben erfolgte von Hand zwischen dem 22. März und dem 23. April. Der Jahrgang 2017 ermöglichte eine ideale Reifung, die zu frischen und ausgewogenen Trauben mit reifen Tanninen und einigen sehr reinen Aromen führte. Die alkoholische Gärung fand in kleinen Edelstahl- und Betonbehältern bei Temperaturen zwischen 24-26° C statt. Das Extraktionsprogramm wurde mit Umpumpen und Delestage durchgeführt, die täglich durch eine intensivere Verkostung zu Beginn der Gärung und eine äußerst feine Verkostung zum Ende hin bestimmt wurden.

Es erfolgte eine mazeration mit den Schalen für 5-7 Tage.

Die Schalen wurden gepresst, der Presswein wird abgetrennt und beim Blending verwendet. Dieser Casa Real 2017 wurde 20 Monate lang in Fässern aus französischer Eiche, 75% neu und 25% zweitbelegt, gereift, geblendet und weiter ausgebaut, wobei er an Ausgewogenheit, Komplexität und Eleganz gewann. Der Wein wurde ohne Filtration abgefüllt.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite, Ei

Weitere Angaben

Ursprungsland: Chile

Unternehmen: Viña Santa Rita

Anschrift: Calle Hendaya 60, P 15, Las Condes, Santiago, Región Metropolitana, Chile

Inverkehrbringer: AMKA GmbH

Anschrift: Pattburger Bogen 33, D-24955 Harrislee

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 31.03.2023