

Pinot noir Reserva "Estate Series", Errazuriz



Deze Chileense pinot noir is een pareltje van frisheid en elegantie, afkomstig uit de koele wijngaarden van de Aconcagua-vallei, op minder dan 30 km van de Stille Oceaan. Hij combineert op briljante wijze het fruitige karakter van de druivensoort met een subtiele houttoets, wat resulteert in een toegankelijke, smakelijke wijn met een grote finesse. Een must voor liefhebbers van Pinot Noir die op zoek zijn naar evenwicht en complexiteit.

Oorsprong: Deze wijngaarden, gelegen op de noordoostelijke hellingen van de Cordillera de la Costa, profiteren van een koel klimaat dat wordt beïnvloed door de zeewind en de ochtendmist van de Stille Oceaan. Deze ideale omstandigheden, in combinatie met goed doorlatende bodems, zorgen ervoor dat de Pinot Noir al zijn frisheid en aromatische complexiteit tot uiting kan brengen. Het domein, dat in 1870 werd opgericht door Don Maximiano Errázuriz, is vandaag de dag een toonbeeld van duurzame wijnbouw en innovatie, en blijft trouw aan zijn filosofie: "Van het beste terroir komt de beste wijn voort".

Druiven: 100% pinot noir

Vinificatie: De druiven, geoogst op het moment van optimale rijpheid, worden ontsleed, geplet en gefermenteerd in open roestvrijstalen tanks. De wijn rijpt vervolgens gedurende 6 maanden in Franse eikenhouten vaten (waarvan 10% nieuw), waardoor hij rond en evenwichtig van structuur wordt, met behoud van zijn natuurlijke frisheid.

Degustatie: De kersenrode kleur met paarse reflecties onthult een genereuze neus van kersen, aardbeien en bloemige tonen, versterkt door een vleugje munt en balsamico-nuances die door de rijping zijn ontstaan. In de mond verleidt hij door zijn frisheid, zijdezachte tannines en een mooie afdrank, waarin sappig rood fruit wordt gecombineerd met een vleugje karamel en zoete kruiden.

Bewaarpotentieel: 3 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij wit vlees, vette vis, pasta met lichte sauzen, gerechten op basis van champignons of zomerse salades. Koel serveren (16-18 °C). Past zowel bij een barbecue als bij een meer verfijnde keuken.