



2013 Vina Almaviva

Wine Advocate: 94 Punkte JG 2013-Dezember 2015

Artikelnummer	00937613
Winzer	Vina Almaviva
Land	Chile
Anbaugebiet	Valle Central
Rebsorten	Cabernet Sauvignon: 72%, Carménère: 19%, Cabernet Franc: 6%, Petit Verdot: 2%, Merlot: 1%

Beschreibung:

Farbe: dunkles Rubinrot mit purpurn glänzenden Reflexen Duft: elegantes, aromatisch vielschichtiges Bouquet mit der lupenreinen, sehr delikaten Frucht von reifen Schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren und Walderdbeeren, unterlegt mit feinen Noten von Vanille, Gewürzen und Kaffeebohnen Geschmack: am Gaumen von beeindruckender Balance, Eleganz und Frische, mit klarer, lebhafter Säure und mollig gereiftem Tannin, das die kompakte, fleischige Textur des Jahrgangs besonders schön unterstreicht, seidig, dicht konzentriert und geradlinig ein außergewöhnlicher Wein, von vollendeter Harmonie und Finesse

Serviervorschlag:

zu saftig gegrilltem Lamm- und Rindfleisch, im Ofen gebackenem Maishähnchen, Kaninchen oder Schweinekrustenbraten, in reiferen Jahren sehr elegant zu sanft geschmorter Lammschulter (gern auch "orientalisch" gewürzt), Lamm- und Wildragout, gebratenem Wildgeflügel mit Waldbeeren oder zu mittelkräftig gereiftem Hartkäse

Alkoholgehalt	14.5
Restzucker	3.6
Säuregehalt	2.44
Serviertemperatur	18.0

Flaschengröße	0,75l
Flaschenanzahl	6
Allergene	Sulfite

Weinbearbeitung

Für Viña Almaviva werden alle Trauben nach Rebsorten und Parzellen getrennt sorgfältig von Hand in kleine Kisten gelesen, in der Kellerei ebenfalls von Hand sortiert, vollständig entrappt und nun allein mithilfe der Schwerkraft in die Gärtanks geleitet. Nach abgeschlossener Vergärung werden die Temperaturen abgesenkt und die Weine noch einige Zeit auf der Maische belassen, um ein Maximum der dichten Farbe, der saftigen Rebsortenaromen und sanftes Tannin aus den Beerenhäuten zu konzentrieren. Die Weine werden dann, wiederum mittels Schwerkraft, in neue Fässer aus französischer Eiche abgelassen, in denen sie den biologischen Säureabbau durchlaufen und sich in 17 Monaten der Reife harmonisch vollenden. Die Maische wird unterdessen in Korbpressen behutsam gepresst und dieser etwas kräftigere, tanninhaltigere Presswein schließlich in wohldosierten Anteilen mit den Vorlaufweinen zur Almaviva-

Gesamtcuvée vermählt.

Boden

Schwemmlandböden der Anden

Weinnotiz

Viña Almavia ist ein französisch-chilenisches Gemeinschaftsprodukt von Baron Philippe de Rothschild (Bordeaux) und Concha y Toro (Santiago de Chile). Der erste Almaviva dieses Joint-Ventures war im Jahr 1996 entstanden. Der Name des Weines erinnert an den Grafen Almaviva, einer Hauptfigur in eumarchais Hochzeit des Figaro, der Textvorlage für Mozarts berühmte gleichnamige Oper. Wörtlich übersetzt bedeutet Almaviva soviel wie Seele lebe! Die auf dem Flaschenetikett abgebildeten Kreiszeichen entstammen der Kultur der Mapuche-Indianer. Die chilenischen Ureinwohner malten diese "Kultrun" genannten Symbole mit einem Gemisch aus Hühnerblut und Wein auf ihre Trommeln. Sie symbolisieren das Universum: das Kreuz steht für die vier Himmelsrichtungen Nord, Ost, Süd, West, die vier Punkte für die vier Jahreszeiten und die sechs Halbkreise für die Winde, die aus den unterschiedlichen Himmelsrichtungen wehen.

Inverkehrbringer:	Wein Wolf GmbH 53227 Bonn Deutschland
EAN-Code	4019409207695
EAN-Code Karton	4019409207701