

Carménère 'CA1' Andes 2017 TerraNoble



Für Master of Wine Tim Atkin, einen der wichtigsten Kritiker südamerikanischer Weine, ist der 2017er 'CA1' Andes der "Carménère Wine of the Year". Zudem erhält der Wein 94 Descorchados-Punkte. Was für ein großartiger chilenischer Wein!

Weintyp	Rotwein
Produzent	TerraNoble
Region	Colchagua Valley
Rebsorte(n)	Carménère
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	14 %
Reifepotenzial	bis 2027
Ausbau	Barrique und großes Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black
ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

94/100 Punkte Guía Descorchados

"TerraNoble's experiment in showing the character of Carménère grown in two opposing Colchagua zones has yielded very clear results this year. This CA1 is from vineyards in Los Lingues, planted 23 years ago on deep clay soils at the foot of the Andes. Here, you notice that cool influence of the Andean breezes, but especially the effect of the clay, which makes this wine taste round, with friendly tannins and lots of ripe red fruit but with subtle herbal notes at the same time."

Bewertungen und Pressestimmen

"Carménère Wine of the Year" - Tim Atkin, MW

"CA1 comes from Los Lingues, a terroir that seems to get the best out of Carmeneré, expressing things in the grape that you encounter in very few other places in Chile. This is fine, subtle and supple with stylish oak integration, detailed tannins and notes of mint, cut

grass and red berry and blackcherry fruit. A step up on the impressive 2016."

Wine in Black Bewertung: 94P

Der Gründer des Weinguts TerraNoble, Don Jorge Elgueta, gehörte von Beginn der 1990er-Jahre an zu den großen Visionären des chilenischen Weinbaus. Als 1994 bekannt wurde, dass der meiste Merlot, der in Chile teilweise schon seit 100 Jahren als solcher bezeichnet wurde, in Wahrheit Carménère war, also eine ebenso aus Bordeaux stammende Sorte, setzte Elgueta voll auf diese Sorte, während seine meisten Kollegen sie gegen echten Merlot ersetzten. Mittlerweile ist die Carménère das Aushängeschild Chiles und TerraNoble eines der Weingüter mit der größten Erfahrung. Das wirkt sich natürlich auf die Qualität solch hervorragender Weine wie die Premium-Füllung 'CA1' aus, die von Tim Atkin im gerade erschienenen "Chile-Report 2020" so hervorragend bewertet wurde.

Tasting Note

Der Carménère 'CA1' öffnet sich mit frischen und intensiven Aromen von roten Früchten, Kirschen, Minze und der für diese Sorte so typischen roten Paprika. Verbunden wird all das mit feinen und raffinierten Noten von Eichenholz, das die Frucht unterstreicht und für ein Mehr an Struktur und Komplexität sorgt. Am Gaumen zeigt der Wein große Frische, eine seidige Cremigkeit und eine beeindruckende Länge.

Passt zu

Risotto mit Lamm, Pilzen oder mediterranem Gemüse sowie zu mexikanischem Chilli und Fleisch vom Grill.

Weingut

TerraNoble wurde 1993 von Don Jorge Elgueta gegründet. Damals begann der Boom des chilenischen Weines und Don Jorge wollte die alte Tradition im Valle del Maule, einem der besten Orte für die Vinifikation hochwertiger Weine, wiederbeleben; denn damals konzentrierte sich diese Region in erster Linie auf Quantität und nicht auf Qualität. TerraNoble hat dies geändert. Zunächst geschah das mit der Hilfe des Beraters und Loire-Winzers Henry Marionnet, der voll auf die Erzeugung von Sauvignon Blanc setzte. Dann kamen weitere klassische Rebsorten hinzu wie Chardonnay, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot und die heutige Signature-Rebsorte Chiles, die Carménère, von der man bis 1994 in Chile dachte, es wäre Merlot. 2003, nach dem Tod von Don Jorge, beteiligte sich der Unternehmer Wolf von Appen an den Aktivitäten des Weinguts und übernahm 2006 die Leitung. Das Weingut hat viel in seine Weinberge investiert, die neben Maule auch in Colchagua und Casablanca zu finden sind.

Vinifikation

Der Wein stammt vom Weingut TerraNoble im nördlichen Teil des Colchagua-Tals, am Fuße der Anden. Die Carménère-Reben stehen auf sehr alten Terrassen mit tonig-schluffig-lehmigem Untergrund auf 370 Meter Seehöhe. Die Trauben wurden Ende April von Hand gelesen, entrappt, sortiert und in offenen Holzgärständern für sieben Tage einer kühlen Vorvergärung unterzogen, bevor sie dann bei 25 °C über 12 Tage vergoren wurden. Danach verblieb der Wein für weitere zwei Wochen auf den Schalen. Nach Abschluss der Mazeration wurde der Wein direkt in Fässer aus französischer Eiche und in nicht getoastete Fuder

umgefüllt, wo er eine malolaktische Gärung durchlief und je nach Partie etwa 14 Monate lang reifte, bevor er auf der Flasche weitere 12 Monate Reife durchlief.