

Art.-Nr.: 60713

TERRA NOBLE AZARA CABERNET SAUVIGNON



REBSORTEN	Cabernet Sauvignon
HERKUNFT	Chile
ANBAUREGION	Colchagua Valley
QUALITÄTSSTUFE	Wine of Chile
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	14,5 % Vol.
RESTSÜßE	3,9 g/l
SÄUREGEHALT	5,4 g/l
TRINKTEMPERATUR	16-18
VERSCHLUSS	Naturkorken
AUSBAU	100% Cabernet Sauvignon

BODEN

Der Weinberg Los Lingues liegt im nördlichen Teil des Tals, am Fuße der Anden. Die Böden sind kolluvialen Ursprungs, tonhaltig, mitteltief und mit einem hohen Gehalt an organischer Substanz. Der Weinberg Los Cactus liegt auf den sanften Hügeln von Marchigue, 43 km vom Meer entfernt. Hier sind die Böden alluvialen Ursprungs, mit einer sandigen Lehmstruktur und einem geringen Gehalt an organischer Substanz. In den höchsten Lagen des Weinbergs sind die Böden granithaltig. Weinberge auf Höhen zwischen 220-370m m. ü. M.

Warmes, subtropisches Mittelmeerklima beeinflusst vom Pazifik und den Anden. Je nach Standort durchschnittliche Höchsttemperaturen von 29-33°C. Der Wind weht überwiegend von Süden nach Norden und trägt dazu bei, die Temperatur der Trauben während eines bedeutenden Teils des Tages auszugleichen.

BESCHREIBUNG

Vom lateinischen Wort Civis, was „Bürger“ bedeutet. Bei Terra Noble versteht man sich als bürgerliche Mitglieder der Gemeinschaft, handelt mit Integrität und Verantwortung und respektiert gleichzeitig das edle Land und seine Menschen. Frische und fruchtige Weine aus den

TERRA NOBLE | CHILE | COLCHAGUA VALLEY



Tälern Casablanca und Maule, die den Anmut jeder Sorte zum Ausdruck bringen.

Die Trauben werden Mitte März gepflückt. Nach der Ankunft im Weingut werden die Trauben entrappt und die Beeren für eine 5-6-tägige Kaltmazeration in Edelstahlbehälter gelegt. Die alkoholische Gärung dauerte 8-12 Tage und fand bei 24-26°C statt. Anschließend wurde ein manuelles Unterstoßen durchgeführt, um eine gleichmäßige Extraktion zu erreichen. Danach erfolgte je nach Charge eine zweiwöchige Nachmazeration des Weins. Nach Abschluss diesem Prozess wurde der Wein direkt in Fässer aus französischer Eiche und ungerösteten Foudres umgefüllt, wo er einer malolaktischen Gärung unterzogen und je nach Charge 12 Monate zur Reifung lag. Die Fässer setzen sich aus 67% gebrauchten 300l+600l Fässern und 33% ungetoastete Foudres zusammen. Vor der Füllung reifte der Wein für mindestens 6 Monate in der Flasche.

Der Wein hat eine tief rubinrote Farbe und fühlt sich in der Nase fruchtig, frisch und elegant an, mit vorherrschenden Aromen von frischen und reifen roten Früchten wie Beeren und Pflaumen, die alle durch einen leichten Hauch von Menthol verstärkt werden. Am Gaumen fühlt er sich elegant und gut strukturiert an, geschmeidig und erfrischend. Dieser Cabernet Sauvignon soll Säure, Spannung und Schärfe gegenüber der klassischen Konzentration und Tanninstruktur der Sorte hervorheben.

Perfekt zu langsam gegartem Fleisch, gegrilltem Lendenstück oder reifem Käse.