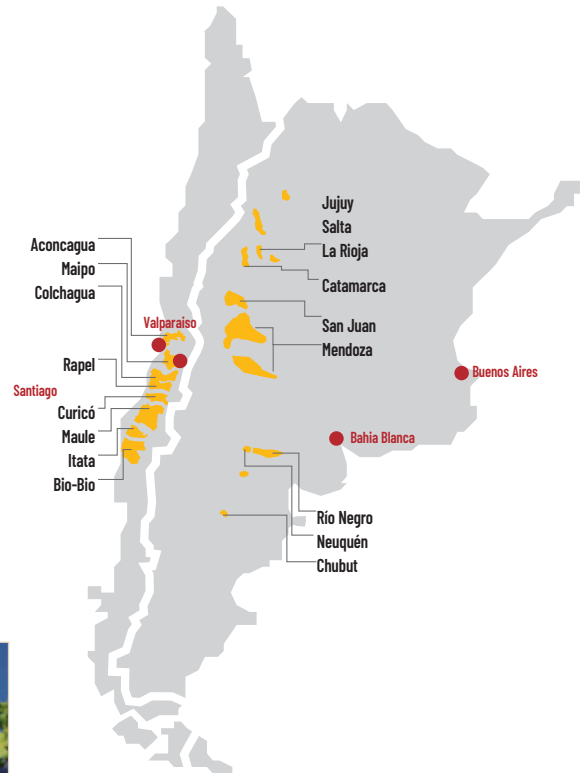


DIE REGION

Über 4000 km Länge und 180 km Breite erstreckt sich **Chile** an der Westküste Südamerikas. Im Norden begrenzt durch die heiße Salzwüste Atacama, im Süden dominiert die arktische Kälte. Rund um Santiago sind die Bedingungen für Spitzenweinbau wie geschaffen. Das Klima ist warm, tagsüber gemildert durch die kühlen Winde des Pazifiks, nachts gekühlt durch die Talwinde der steil aufragenden Anden. So erhalten die gehaltvollen Weine ein hohes Maß an Finesse und Rasse. Der Boden ist vielschichtig strukturiert, eine perfekte Heimat für viele Sorten wie Chardonnay oder Cabernet Sauvignon. Da Niederschläge ausschließlich in den »El Niño-Jahren« in größerem Ausmaß fallen, verhindert die Trockenheit die in unseren Breiten bekannten Rebkrankheiten.



Nicola Bizzani,
der Winemaker

DER ERZEUGER

Als sich die **Familie Edwards** vor gut 180 Jahren von Schottland auf den Weg nach Chile machte, ahnte niemand, dass sie im ausgehenden 20. Jahrhundert zu den bedeutendsten Weinerzeugern Chiles zählen würde. Ursprünglich war die Familie im Bankgewerbe tätig. Luis Felipe Edwards, ein Nachfahre der Familie, begann in den 1950er Jahren Weinberge zu bepflanzen. In den 70er-Jahren wurde er dann vollberuflich Winzer und ein maßgeblicher Teil des chilenischen Weinwunders. Heute ist Luis Felipe Edwards ein absoluter Top-Betrieb. Dank vieler Medaillen und Prämierungen seiner Weine, ist es einer der höchst prämierten Erzeuger des Landes.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS CHILE

Im Hinblick auf den Rebsortenspiegel unterscheidet sich Chile zunächst nicht wesentlich von anderen Weinbauländern der Neuen Welt. In den Weinbergen regieren Sorten wie **Chardonnay** und **Sauvignon Blanc** für Weißweine, und **Cabernet Sauvignon**, **Merlot** und **Syrah** für die roten Pendanten. Aber nicht alles, was einstmals für Merlot gehalten wurde, ist Merlot. Als die Winzer vor langer Zeit diese Sorte aus Bordeaux importierten, hielt jeder die Abstammung für gesichert. Heute weiß man, dass in vielen Weinbergen tatsächlich **Carmènère** gepflanzt ist. Wegen ihrer Anfälligkeit für Krankheiten baut man sie in kühlen Weinbauzonen kaum noch an. Doch Carmènère erlebt so im warmen, trockenen Chile eine großartige Renaissance.

2018 CRUZ DEL SUD CARMENÈRE RESERVA

Valle Central, Viña Luis Felipe Edwards

WEINBESCHREIBUNG

Den Reservas kommt bei Luis Felipe Edwards besondere Aufmerksamkeit zu: Als Upgrade der rebsortenreinen Varietals, werden sie in Holz ausgebaut und brauchen dafür ein Plus an Struktur und Intensität. Carmenère eignet sich perfekt dazu: die aus Bordeaux stammende Traube ähnelt geschmacklich der Merlot und ist damit prädestiniert für den Ausbau in kleinem Holz. Der Wein ist dicht und rubinrot in der Farbe. Er duftet nach **Pflaumen** und **Sauerkirschen** und nach den **röstigen Aromen der Barriques**. Die Tannine sind rund und schmeicheln dem Gaumen. Das Finale ist von schöner Länge, Frucht und Würze bleiben lang am Gaumen. Der Wein schmeckt bei 15° C am besten. Sie können ihn bis zu sieben Jahre nach der Lese genießen.

WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Die Carménère-Rebe etabliert sich sich mehr und mehr als eine der tragenden Säulen des chilenischen Weinbaus. Die Weine daraus sind wunderbar: sie haben weiche Tannine und satte Fruchtaromen.



BERLINER WEIN TROPHY 2018

Best Producer

MUNDUS VINI 2019

Best Producer of Chile

Carmenère



2026



15°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein hervorragender Wein zu einer marinierten Entenbrust auf grünem Salat, oder zu gereiften Hartkäsen.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
