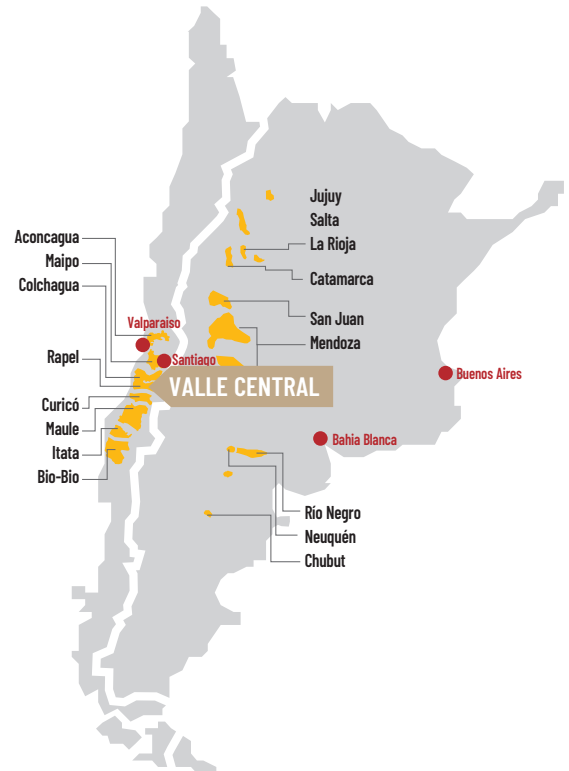


DIE REGION

Das **Valle Central**, südlich der Hauptstadt Santiago, ist das Herzstück des chilenischen Weinbaus. Wie ein schmales Band führt es mehrere hundert Kilometer weit hinunter in den Süden. Östlich wird es von den monumentalen Anden begrenzt, westlich von den Küstenkordillern, die bis zu 2000 Meter aufragen können. Durch die Öffnungen zum kalten Pazifik dringt Kaltluft in die Weinberge, die den Weinen ausreichend Frische und Säure verschafft, ebenso wie die aus den Anden herabfließende Kaltluft in der Nacht. Die Böden bestehen in erster Linie aus Schwemmland und Geröll, das mit der Schneeschmelze in das Tal getragen wurde, und aus Sand, der durch die Kaltluftströme der Kordillern dorthin gelangt.



Aurelio Montes junior, der Besitzer und Winzer

DER ERZEUGER

Aurelio Montes ist ohne Frage eine der Weinmacher-Ikonen des lateinamerikanischen Kontinents. Seine Wurzeln liegen in Chile, wo er mit der Montes Winery in den letzten 30 Jahren Weingeschichte schrieb und zu Recht als einer der Pioniere des chilenischen Weinwunders gilt. Mit dem »Montes Alpha M« schuf er einen der großen Kultweine des Landes, der heute eine Reputation vergleichbar einem Bordeaux 1er Cru genießt. Zugleich ist er ein Pionier des nachhaltigen Weinbaus. Seine Untersuchungen etwa zum Wasserverbrauch bzw. dessen Einsparungen sind bahnbrechend und vorbildlich für viele andere Erzeuger.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS CHILE

Im Hinblick auf den Rebsortenspiegel unterscheidet sich Chile zunächst nicht von anderen Weinbauländern der Neuen Welt. In den Weinbergen regieren Sorten wie **Chardonnay** und **Sauvignon Blanc** für Weißweine, und **Cabernet Sauvignon**, **Merlot**, **Syrah** und **Carmenère** für die Roten. Die Weißweine lieben ein kühleres Klima, in dem sie ihre anregenden Fruchtaromen entfalten. Daher wachsen sie bevorzugt in Höhenlagen, in großer Nähe zum Atlantik oder in den kühlen südlichen Anbaugebieten des langgestreckten Landes.

2018 MONTES WINEMAKER'S CHOICE RESERVA CHARDONNAY

Valle Central, Montes Wines

WEINBESCHREIBUNG

Die Farbe strahlt in hellem Goldgelb, durchzogen von funkeln- den weißgoldenen Reflexen. Die Winemaker's Choice Reserva begeistert mit exotischen Fruchtaromen von **Mango, Ananas, Bananen, Pfirsich** und **Zitrusfrucht**. Sehr harmonisch ergänzt von zarten Anklängen an **Eichenholz, frische Butter** und **sanfte Vanille**. Der Geschmack ist cremig, balanciert und von saftiger Frucht geprägt. Am Gaumen entfaltet sich die Textur mit dem reizvollen Spiel zwischen tropischer Frucht und den Noten von **Mokka, gebrannten Mandeln** und Karamell. Elegant, mit Fülle und Schmelz - typisch Chardonnay. Das Finale ist in der Frucht üppig ausgestattet und bietet einen sehr langen Nachhall. Insgesamt ein komplexer Chardonnay, der die Balance zwischen Frucht und Holz perfekt getroffen hat.



Chardonnay



2018



10°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ideal zu gebratenem Fisch wie
gegrillten Meeresfrüchten, perfekt
zu gebratenem Geflügel.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
