

CHILI, MAIPO VALLEY, 'Queulat' Carmenere 'Gran Reserva' Ventisquero

Onder de naam 'Queulat' brengt Ventisquero vanaf nu zijn 'Gran Reservas' op de markt. Queulat is de naam van een uitzonderlijk mooie gletsjer in het zuiden van Chili wiens prachtige vormen en kleuren de wijnmakers van Ventisquero moeten inspireren om even mooie wijnen te maken. Deze Queulat is gemaakt met 85% Carménère en 15% Syrah. Het is een dieppaarse wijn met aroma's van rood en zwart fruit, chocolade, tabak en eik. Hij is stevig en toch zacht door zijn fluwelige tannines en aangenaam fruit. U drinkt hem best tussen zijn tweede en zesde jaar bij allerlei rood vlees, gevogelte of wild. Schenk hem lekker fris op zo'n graad of 15 à 16. Heel knappe wijn, een aanrader! **Tekst in 'de 300 beste wijnen onder de 10 euro' Wijnkoopgids 2020:** *"Wat is er aan de hand met de Chileense wijnimport? Jarenlang stond het land met tientallen laureaten in de gids, maar de voorbije edities sputtert de motor. Gelukkig zijn er nog krachtige uitzonderingen, zoals deze Gran Reserva Carmenère (85%), gemaakt door het bekende huis Ventisquero dat 1500 hectare wijngaard verspreid over vijf domeinen en valleien beheert en eigendom is van de Chileense entrepreneur Gonzale Vial. Het label Queulat scoort direct met zijn dikrode kleur en zelfs paarse veegtranen bij het uitschenken, glanzend als een spiegel. Complex en vooral ook goed getypeerd boeket: roosteraroma's domineren (espresso, koffiebonen), dan zwarte kers, gedroogde specerijen, zwarte olijven, houtskool, gesausde pijptabak, wierook en gekonfijte pruimen. Floraal geïnspireerde smaakstart, maar dan solide in de mond, vol rijp fruit (pruimen, kersen, bosbes), zoete én zilte drop, geboend leder, szechuanpeper en zwarte peper. Lange afdronk waarin zoethout maar vooral de torreficatie- en koffiearoma's zich opnieuw spiegelen. Dit is geen wijn voor muurbloempjes (m/v/x). Exclusief tijdens de maaltijd schenken rond 15 à 16°C."*

MAIPO VALLEY 'Carmenere' 'Queulat Gran Reserva' Ventisquero

Ventisquero commercialise désormais ses Gran Reservas sous la marque de Queulat. Queulat est le nom d'un magnifique glacier dans le sud du Chili dont la beauté de la forme et des couleurs inspire sans doute les vinificateurs de Ventisquero à faire des vins tout aussi magnifiques. Ce Queulat, issu de 85% de carmenère et de 15% de syrah, est un vin à la robe pourpre foncée, au nez dévoilant des arômes de petits fruits rouges et noirs, de chocolat, de tabac et de chêne noble. En bouche, vin corsé mais tendre et suave, grâce à ses tanins soyeux et son fruité agréable. A déguster de préférence entre sa deuxième et sa sixième année sur les viandes rouges, les volailles et le gibier. Température de service : 15 à 16 degrés. De la classe! **Commentaire paru dans 'De 300 beste wijnen onder de 10 euro' Wijnkoopgids 2020 :** *"Qu'est devenue l'importation des vins chiliens ? Pendant de nombreuses années, le Chili figurait avec plusieurs dizaines de lauréats dans notre guide. Mais depuis les dernières éditions, le moteur chilien s'est grippé. Heureusement, il y a encore des exceptions tenaces comme cette Gran Reserva Carmenère (85%), élaborée par Ventisquero, maison réputée, qui gère 1500 hectares de vignes réparties sur cinq domaines et vallées et qui est aux mains de l'entrepreneur chilien Gonzale Vial. Le label Quelat remporte immédiatement les faveurs par sa robe rouge très dense, brillante comme un miroir, et ses larmes encore teintées de pourpre. Au nez bouquet complexe et bien typé où les arômes torréfiés dominant (café express, grains de café), relayés par des impressions de cerise noire, d'épices séchées, d'olives noires, de charbon de bois, de tabac saucé, d'encens et de prunes confites. Attaque florale suivie d'une bouche corsée aux notes de fruits très mûrs (prune, cerise, myrtille), de réglisse, de cuir ciré, de poivre noir et de poivre du Sichuan. Finale longue où dominant la réglisse mais surtout les notes de café et de torréfaction. Ce Quelat, qui n'est pas un vin pour coeurs tendres (h/f/x), est avant tout un vin de repas, à servir à 15-16 degrés."*

Artikelnummer:	851G
Land:	Chili
Regio:	Maipo Valley
Appelatie:	Maipo Valley
Druivensoort:	Syrah Carmenère
Alcohol:	14%
Rijping op vaten:	12 - 18 maand

www.magnuswijnen.be

N°:	851G
Pays:	Chili
Région:	Maipo Valley
Appellation:	Maipo Valley
Cépage:	Syrah Carmenère
Alcohol:	14%
Vieillessement en fûts:	de 12 à 18 mois

www.magnuswijnen.be