

CHILI, MAIPO VALLEY Ventisquero QUEULAT 'Shiraz' Gran Reserva

Het klimaat in Chili leent zich als geen ander voor wijnbouw: mooie zomers met warme dagen, koele nachten en heel weinig regen. Chili geniet een optimale natuurlijke bescherming door de woestijn in het noorden, het Andes gebergte in het oosten, de Stille Oceaan in het westen en Antarctica in het zuiden. 'Central Valley' is de algemene en overkoepelende benaming voor de verschillende Chileense valleien waar kwaliteitswijn wordt gemaakt. Slechte wijnjaren kent men hier eigenlijk niet echt, tussen november en maart regent het niet (het is daar dan zomer) en de combinatie van hete, droge dagen en koude nachten maakt een lange, geleidelijke rijping mogelijk. Veel problemen zijn er dus niet om hier druiven te kweken, maar er dan kwaliteitswijn van maken is nog een ander verhaal. Dat vraagt veel werk, kennis en investeringen in moderne installaties. En deze bewustwording is er pas gekomen sinds een jaar of tien en zit nu ontegensprekelijk in een stroomversnelling. Het wijnhuis 'Ventisquero' moeten we u waarschijnlijk niet meer voorstellen, we hebben reeds verscheidene voortreffelijke Chileense wijnen van hen in ons gamma. Dit jonge en zeer dynamische wijnhuis bracht slechts 15 jaar geleden hun eerste wijnen op de markt en ze evolueren sindsdien nog elk jaar naar beter en beter! Eén van de subgebieden van de centrale vallei (Central Valley) waar de druivenstokken rijkelijk staan aangeplant, is 'Maipo Valley'. Daar is deze 'Queulat Shiraz' gemaakt met 85% Syrah en 15% Cabernet Sauvignon. Hij verbleef 14 maanden op voor de helft Franse en voor de helft Amerikaanse eiken vaten. Het is een krachtige wijn met een neus van zwart fruit, pruimen en zwarte chocolade. De smaak is stevig, complex en kruidig. Dit is een heel mooie wijn die lekker zal smaken bij stevige vleesmaaltijden en allerlei soorten wild en gevogelte zoals kwartel, duif of fazant. Schenk hem op 16 à 17 graden tussen zijn tweede en vijfde jaar en geniet er van!

MAIPO VALLEY 'Shiraz' QUEULAT Gran Reserva Ventisquero

Au Chili, le climat est fort propice à la viticulture : de beaux étés marqués par des journées chaudes et des nuits froides et très peu de précipitations. De plus, le pays jouit d'une protection naturelle optimale : le désert au nord, la montagne des Andes à l'est, le Pacifique à l'ouest et l'Antarctique au sud. La Central Valley est la dénomination générale pour désigner les différentes vallées chiliennes réputées pour l'élaboration de vins de qualité. Le Chili ne connaît pas de mauvais millésimes : il n'y a pas de pluies de novembre à mars (la période d'été au Chili) et la combinaison de journées chaudes et sèches et de nuits fraîches permet une maturation longue et optimale des raisins. La culture du raisin ne pose donc pas de grands problèmes, mais en faire des vins de qualité, voilà une autre paire de manches. Cela demande du travail, du savoir-faire et un investissement dans des équipements modernes. Le Chili en a pris conscience voici à peine dix ans et a entrepris depuis lors une véritable révolution viticole. Nous ne devons probablement plus vous présenter la Maison Ventisquero, puisque nous avons plusieurs de ses vins de qualité dans notre gamme. Cette Maison viticole jeune et dynamique ne commercialise ses vins que depuis une bonne quinzaine d'années et la qualité de ses produits ne cesse de progresser d'année en année ! Une des aires de la Vallée centrale est la Vallée du Maipo, d'où provient la cuvée Queulat Shiraz. Cette cuvée, issue de syrah à 85% et de cabernet sauvignon à 15%, a été élevée pendant 14 mois en fûts de chêne pour moitié français et pour moitié américain. Voilà un vin puissant au délicieux nez de fruits noirs, de prune et de chocolat noir. En bouche, le vin se distingue par sa puissance, sa complexité et son caractère épicé. Ce vin magnifique donnera toute sa mesure sur des repas de viande costauds ainsi que sur toutes sortes de gibier et de volailles comme la caille, le pigeonneau ou le faisan. Servez-le à 16-17 degrés entre sa deuxième et sa cinquième année et délectez-vous

Artikelnummer:	797F
Land:	Chili
Regio:	Maipo Valley
Appelatie:	Maipo Valley
Druivensoort:	Syrah Cabernet Sauvignon
Alcohol:	15%
Rijping op vaten:	6 - 12 maand

www.magnuswijnen.be

N°:	797F
Pays:	Chili
Région:	Maipo Valley
Appellation:	Maipo Valley
Cépage:	Syrah Cabernet Sauvignon
Alcohol:	15%
Vieillessement en fûts:	de 6 à 12 mois

www.magnuswijnen.be