

CHILI, CASABLANCA VALLEY, 'Pinot Noir' Reserva Ventisquero

De pinot noir is voor deze Reserva afkomstig van een zanderige kleibodem en ze worden 's nachts geoogst om topkwaliteit en frisheid te kunnen garanderen. 20% van de wijn verbleef 10 maanden op Franse eik, de rest op stalen tanks om het fruitig karakter van de pinot noir te behouden. Een robijnrode kleur met paarse schijn fonkelt in ons glas en wat ons eerst opvalt is een zachte kruidigheid van witte peper, vanille en zoethout. Zoals te verwachten tekenen ook rijpe aardbeien en frambozen present. Dezelfde smaken keren terug in een fris, zijdeachtig mondgevoel. Een volle, doordringende en smakelijke afdronk bevestigt ons dat deze Reserva perfect past bij varken- of kalfsvlees, zalm en diverse pastagerechten. Zeker fris genoeg schenken, ideaal rond 14 à 15 graden en deze beklivende Ventisquero maakt van elk gerecht een feestelijke gebeurtenis! Op zijn best tussen zijn tweede en vijfde jaar.

Artikelnummer:	485H
Land:	Chili
Druivensoort:	Pinot Noir
Rijping op vaten:	gedeeltelijke vatrijping

CASABLANCA VALLEY, 'Pinot Noir' Reserva Ventisquero

Le pinot noir de cette Reserva, qui provient d'un sol argilo-sableux, est cueilli la nuit pour garantir la qualité et la fraîcheur du vin. 20% du vin ont séjourné en fûts de chêne français pendant dix mois, les 80% restants ayant été élevés dans des cuves en acier inoxydable en vue de garder le caractère fruité du pinot noir. La robe scintillante affiche une couleur rouge rubis aux reflets encore pourpres. Le premier nez nous surprend par ses impressions d'épices douces, de poivre blanc, de vanille et de réglisse. Comme il fallait s'y attendre, le nez évolue sur les petits fruits rouges bien mûrs, fraise et framboise. Les mêmes saveurs se dévoilent dans une bouche fraîche et soyeuse. La finale variée, savoureuse et persistante nous confirme que cette Reserva s'alliera parfaitement avec les viandes de porc et de veau, le saumon et différents plats de pâtes. Servi bien frais à 14-15 degrés maximum, ce Ventisquero persistant relèvera tous vos plats de fête. Il sera au mieux de sa forme entre sa deuxième et sa cinquième année.

N°:	485H
Pays:	Chili
Cépage:	Pinot Noir
Vieillessement en fûts:	gedeeltelijke vatrijping