

DRINKS.

Casa Silva Cabernet Sauvignon Reserva 2020 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	802655
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Chile
Region	Valle Central
Abfüller	Casa Silva, San Fernando, O'Higgins, Chili
Marke	Casa Silva
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	In der Nase leicht würzig mit Anklängen dunkler Waldfrüchte und Kirschen. Am Gaumen vollmundig und kräftig mit gut eingebundenen Tanninen und Brombeeraromen. Im Abgang lang und elegant.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	100 % Cabernet Sauvignon, zu 55 % in Barriques und 45 % in Edelstahlfässern ausgebaut
Ehrungen	GOLD VINALIES INTERNATIONAL 2014 201490 PUNKTE GUIA MUJER Y VINO 2012GOLD INTERNATIONAL CHALLENGE DU VIN 2011GOLD VINALIES - CATADOR 2009



Etikette	grafisch, klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2020
Passend zu	Grill, Pizza & Pasta, Rotes Fleisch

Beschreibung

Das Weingut Casa Silva gehört zu den renommiertesten in Chile und hält eine Pionierrolle in sich, wenn es um nachhaltigen Weinbau innerhalb des Landes geht. Dafür dürfen sie das Label Certified Sustainable Wine of Chile tragen. Angefangen hat alles vor über 100 Jahren. Die Familie Silva emigrierte 1892 aus Bordeaux ins chilenische Colchagua Valley. Aus Bordeaux nahmen sie die Traubensorte Camenère mit, welche in Frankreich der Reblaus zum Opfer gefallen war. Der mutige Schritt, in Chile neue anzufangen, wurde belohnt, denn die Kellerei Casa Silva ist das meist ausgezeichnete Weingut Chiles. Das Unternehmen wird nun in 5. Generation durch Mario Silva zusammen mit seinen 4 Söhnen geführt. Zusammen unterstützen sie aktiv den Winzer José Ignacio Maturana, dessen langjährige Erfahrung als Önologe sehr geschätzt werden.

Im Zentralen Teil Chiles, 135 km südlich von Santiago, eingebettet zwischen Anden, Pazifik und der Atacama Wüste, herrschen ideale Bedingungen für den Weinbau. Die Familie ist im Besitz von drei verschiedenen Weinbergen innerhalb der Appellation Colchagua: „Los Lingues“ liegt im Norden am Fusse der Anden, „Angostura“ im Zentrum des Tales, wo sich die eigentliche Kellerei befindet und in „Lolol“, 15 km von der pazifischen Küste entfernt.

Viel Aufmerksamkeit wurde seit jeher der Camenère Traube geschenkt, aber auch ebenfalls anderen Trauben wie für den Cabernet Sauvignon Reserva. Die Trauben werden noch von Hand gepflückt und sowohl vor Entfernung der Stiele als auch danach von Hand verlesen. Sechs Tage lang werden die Trauben bei 6°C mazeriert, bevor die alkoholische Fermentation 10 Tage lang zwischen 28 und 30°C in Stahlfässern vollzogen wird. 55 % des Weins wird anschliessend 8 Monate in französischen Eichenfässern ausgebaut, die anderen 45 % in Stahlfässern. Mit seinen leicht würzigen Aromen dunkler Waldfrüchte lässt er sich gut zu saftigen Steaks oder einer herzhaften Lasagne servieren.