CHEVAL des ANDES
CHEVAL BLANC & TERRAZAS DE LOS ANDES

Cheval des Andes 2012

Das Jahr 2012
Dieser Jahrgang wurde zunächst von kräftigen Winterwinden mit anschließenden Frostperioden während des Monats September geprägt. Durch diese besonderen Wetterbedingungen erfolgte der Austrieb sehr ungleichmäßig. Föhnwinde während des Frühlings verminderten den Fruchtansatz und durch die erschwerten klimatischen Bedingungen brachte die Lese mengenmäßig wenig Trauben hervor, dafür jedoch eine intensive Traubenfärbung und konzentrierte Aromen. Während der Monate Dezember, Januar und Februar waren die Temperaturen überdurchschnittlich hoch. Insgesamt kann die Saison von der Reifephase bis zur Lese als sehr frisch bezeichnet werden.

Pierre Lurton, President, Château Cheval Blanc & Cheval des Andes

Verkostung
Im Glas ist der Cheval des Andes rubinrot mit einer leicht violetten Tönung.
Das Bouquet präsentiert die Eleganz und Komplexität dieses Weines mit Noten von weißem Pfeffer, reifen gelben Früchten wie Aprikose und Pfirsich, sowie Aromen die an schwarze Feigen und Quittenmarmelade erinnern.
Am Gaumen ist der erste Eindruck von einem Hauch Menthol geprägt. Dieser Wein zeichnet sich durch eine ausgewogene Balance zwischen Säure und seidigen Tanninen aus, welche sich ausgesprochen positiv auf den eleganten Abgang auswirken.

Rebsorte Struktur
- 66% Malbec
- 26% Cabernet Sauvignon
- 8% Petit Verdot

Vinifikation
- Ausschließliche Handlese der Trauben
- Spontane Maischegärung bei kontrollierten Temperaturen
- Behutsames Unterstoßen während der Gärung
- 21 tägige Mazeration

Auszeichnungen
Jancis Robinson 17/20
Wine Advocate 94 Punkte
James Suckling 97 Punkte

Analysewerte:
15,0% Alkohol
5,3 g/l Säure
3,69 pH