



TERRAZAS

de los Andes



Chardonnay 2016

Das Jahr 2016

2016 war ein atypisches Jahr. Ein frischer Frühling mit verspätetem Austrieb, Regen während der Blütezeit und zahlreiche bedeckte Tagen verspäteten die Reife und führten zu einer ertrags-geringen Ernte. Genau diese Faktoren begünstigen eine sehr hohe Qualität der Trauben, limitierten den Alkoholgehalt und gaben ihnen Frische, einen ausgezeichneten Säuregehalt und bemerkenswerte Aromen.

Weißer Wein dieses Vintages zeichnen sich mit einer angenehmen Säure, Frische, lineare Struktur, wie auch mit einem vorragenden Alterungspotenzial aus. Die Chardonnay Trauben sind charakterisiert insbesondere durch geringen Alkoholgehalt und blumigen Noten. Terrazas Chardonnay fasziniert durch seine delikate Harmonie zwischen reifen Frucht-aromen und Hasel- und Kokosnuss Noten: Ausgeglichene Balance und durchgehende Säure sind die zwei Merkmale dieses Vintages.

Verkostung

Erscheinung: Hellgelb gold-grünen Schattierungen. An der Nase: Reife Pfirsich- und Ananasaromen verbinden sich mit subtilen Noten von getoasteter Haselnuss, Kokosnuss und Butter, die seine Barriquealterung verraten. Die typische Frische dieses Jahres drückt sich in subtilen und prickelnden Limetten-zest Aromen. Am Gaumen fällt er durch einen eleganten und sehr seidigen Eingang auf. Leichte Spuren von getoastetem Brot entwickeln die Komplexität dieses ausgewogenen Chardonnays.

Weinberg

Terrazas de los Andes bezieht seine Trauben aus verschiedenen Lagen in Mendoza, welche je nach Rebsorte auf der für sie optimalen Terrassenhöhe entlang der Anden angebaut werden. Die ideale Höhenlage des Valle de Uco ermöglicht eine perfekte Reifung und ein intensives Fruchtaroma.

Vinifikation

Die Trauben wurden während der ersten Märzwoche von Hand gelesen und dem Ganztraubenpressung unterzogen. Anschließend reifte 50% des Weines 8 Monate in Eichenfässern, 50% in Stahltanks, bevor er leicht gefiltert wurde. Die Abfüllung erfolgte im Dezember 2016.

Speiseempfehlung

Der Wein ist ein hervorragender Begleiter zu Kaninchenterrine mit geschmortem Fenchel, Meeresfrucht-Cappelletti mit Safransauce. Zum Nachtisch ist er die perfekte Begleitung für eine Nuss-Dacquoise mit Kokosnuss Chiboust Creme.



Gonzalo Carrasco, Kellermeister

