Reserva Estate Chardonnay

Jahrgang:	2025
Erzeuger:	Viña Errazuriz
Art. Nr.:	602.311
Herkunftsland:	Chile
Region:	Aconcagua Valley



Weingut / Erzeuger

Viña Errázuriz ist eine Ikone des chilenischen Weinbaus. Gegründet wurde das Weingut bereits 1870 von Don Maximiano Errázuriz, einem Visionär, der das unberührte Aconcagua Valley als ideales Terroir für große Weine erkannte. Zwischen dem kühlen Pazifik und den majestätischen Anden gelegen, profitieren die Weinberge von einem einzigartigen Klima: tagsüber Wärme und Sonnenschein, nachts frische Brisen und kühle Fallwinde. Diese natürlichen Gegensätze verleihen den Weinen Frische, Klarheit und zugleich Tiefe.

Heute führt die Familie Errázuriz das Weingut in fünfter Generation und verbindet dabei Tradition mit Innovation. Mit modernster Kellertechnik, nachhaltigem Weinbau und präziser Handarbeit entstehen Weine, die regelmäßig internationale Spitzenbewertungen erhalten und Errázuriz zu einem der angesehensten Namen der Neuen Welt machen.

Ein besonderer Meilenstein ist die Rebsorte Carmenere, die lange als verschollen galt und in Chile neu entdeckt wurde. Errázuriz erkannte früh das Potenzial dieser 'vergessenen Traube' und machte sie zu einem Aushängeschild des Landes. Mit dem KAI Carmenere präsentiert das Haus heute eine der weltweit besten Interpretationen dieser Rebsorte.
Doch Errázuriz steht nicht nur für Carmenere: Ob elegante Weißweine wie Sauvignon Blanc und Chardonnay, kraftvolle Klassiker wie Cabernet Sauvignon oder die legendäre Cuvée Don Maximiano Founder's Reserve - sie alle spiegeln den Anspruch wider, das Beste aus dem Terroir hervorzubringen.
Nachhaltigkeit ist dabei kein Schlagwort, sondern gelebte Praxis: Begrünung der Rebzeilen, schonender Umgang mit Wasser, Förderung der Biodiversität und ein starker Fokus auf Klimaschutz sichern die Qualität für kommende Generationen.

Viña Errázuriz ist damit mehr als ein Weingut - es ist ein Botschafter chilenischer Weinkultur. Jeder Schluck erzählt von der Weite des Landes, der Kraft der Natur und von der Leidenschaft einer Familie, die seit über 150 Jahren für Exzellenz im Weinbau steht

Beschreibung

Farbe:	strohgelb mit goldenen Reflexen
Rebsorte:	Chardonnay
Charakteristik:	im Bouquet entfalten sich florale Noten, begleitet von tropischen Früchten und einem frischen Zitrusakzent, am Gaumen stehen Zitrusaromen im Vordergrund, ergänzt durch reife Birne, Trockenfrüchte und einen Hauch Marzipan, getragen von Frische und klarer Struktur, im Abgang elegant und anhaltend mit ausgewogener Länge
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt:	13 % vol.
Restzucker:	1,5 g/l
Gesamtsäure:	5,5 g/l

Gastromische Empfehlungen

Passt hervorragend zu gebratenem Zander mit Zitronenbutter, dessen feine Textur die Zitrus- und Birnennoten unterstreicht. Ebenso harmoniert er sehr gut mit einem cremigen Risotto mit Fenchel und Zitrone, das Frische, Struktur und Länge des Weins aufgreift.

Stand: 03.11.2026 01:08 Uhr