

gastrovino

Deze jumelage-wijn is alleen verkrijgbaar in Nederland.
Het wordt ongetwijfeld een collectors-item!



ERRAZURIZ

Sinds 140 jaar streeft Viña Errázuriz naar het maken van topwijnen uit de Chileense Aconcagua vallei. De laatste twintig jaren daarvan werkte Viña Errázuriz nauw samen met Gastrovino in Nederland. Als aandenken aan dit viervoudige lustrum heeft men speciaal voor de Nederlandse wijnliefhebbers een unieke wijn gemaakt:

2009 Viña Errázuriz Triology - an Estate Wine - Chili (rood).

Drie van Errázuriz' befaamde druivensoorten werden speciaal voor u tot een grandioos geheel gesmeed. De cabernet sauvignon, de syrah en de carmenère. De wijnmaker kreeg de opdracht om met deze unieke fruitmand een kanjer van een wijn te maken, op het zo befaamde 'Estate'- niveau. Als extra opdracht werd er nog toegevoegd: maak een romige rode wijn, met een zeer zachte finale.



Triology

Lees er meer over aan de achterzijde van deze kaart.

ERRAZURIZ



Deze Trilogy is speciaal door Errázuriz gemaakt om u, als Nederlandse wijnliefhebber, te bedanken voor uw vertrouwen en uw ondersteuning vanaf het allereerste begin in 1990. Laat u maar eens verwennen door deze lustrum-wijn, het is een kanjer!



2009 Viña Errázuriz Trilogy an Estate Wine - Chili (rood)

per fles 10,95

Zo lang de voorraad strekt:

Jumelage-prijs bij 12 flessen: **9,95** uw voordeel: 12,00

Jumelage-prijs bij 24 flessen: **8,95** uw voordeel: 48,00

Jumelage-prijs bij 36 flessen: **7,95** uw voordeel: 108,00

Op het bestelbiljet bij de brief kunt u aangeven wat u wenst.

Rapport van wijnmaker Francisco Beattig:
'Ik koos drie druivenrassen voor de blend van deze bijzondere wijn: 60% cabernet sauvignon, 15% syrah en 25% van onze nationale druif: de carmenère. Alleen optimaal rijpe trossen, van onze oudste wijngaarden, werden geselecteerd. Na de gisting heb ik 50% van de jonge wijn voor zes maanden op eikenhouten vaten laten rijpen, om de juiste balans tussen fruit en hout te bereiken.
Karakter: De rijke aroma's van kersen, veenbessen, specerijen, tabak en vanille monden uit in een levendige smaak waarin rood fruit en wat karamel uitvloeien in een lange, zacht-romige finale, met smeltende tannines.
Bewaren: De wijn is nu al ongelooflijk lekker, maar kan echter ook gerust nog vier jaar bewaard worden.'

