Selnia Central Valley Carménère

Central Valley - Chili

Carménère geldt als dé rode specialiteit van Chili. Een mooi voorbeeld is deze van Selnia, gemaakt onder verantwoordelijkheid van Fransman Sébastien Cabaret. Hij verhuisde met Europese know-how naar Chili, waar hij onder haast paradijselijke omstandigheden wijn maakt. Volop zon, een ruime beschikbaarheid van smeltwater van de Andes en de nabijheid van de koele oceaan. Met deze elementen speelt hij en maakt zo een voortreffelijke Carménère van wijngaarden in Central Valley. De druiven worden 's nachts en 's ochtends vroeg geplukt zodat ze koel in de kelder aankomen. De vinificatie is erop gericht een wijn met fruitrijke aroma's, een soepele smaak en een bescheiden alcoholgehalte te maken. Voor extra verleidelijkheid blijft de wijn kort in contact met eikenhout. Kortom, een zeer geslaagde rode Chileen van een uiterst vakkundige wijnmaker!



Proefnotitie

Jeugdige, robijnrode kleur en een verleidelijke geur van rode kers, bosbes, pruim en munt. Volle smaakaanzet met jammy rood fruit en rijpe, zachte tannines. De finale is zuiver met tonen van toast en karamel.

Drinken bij

Zwoele, soepele rode wijn om los te drinken en te serveren bij gekruide (vlees)gerechten, zoals lamscurry, roergebakken kalf of kip met noedels, of harde kazen.

Houdbaarheid

Snel na de botteling drinken; houdbaar tot 3 à 4 jaar na de oogst.

Druivenrassen

100% Carmenère

Persoonlijke proefnotitie

Eduard Mol
WIJNHANDEL

Wijnhandel Eduard Mol
Huizerweg 120
1402 AJ Bussum
035-6911140
www.eduardmol.nl