



## Santa Rita, Medalla Real Gold Medal, Medalla Real Gold Medal, Cabernet-Sauvignon 2010

Chile

Limited Edition.

Jahrgang 2010 - 0,75 Liter - Vol 14,0%

Enthält Sulfite

€ 9,27 / 1 Liter, Alle Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 6,95**

**Artikel:** 2010 Santa Rita Medalla Real Gold Medal Cabernet Sauvignon

**Land:** Chile

**Anbaugebiet:** Valle Del Maipo

**Erzeuger / Weingut:** Santa Rita

**Kategorie:** Rotwein trocken

**Rebsorte(n):** 100% feinste handverlesene Cabernet-Sauvignon Trauben

**Beschreibung:** Tiefes, dichtes Rubinrot leuchtet im Glas. Die Nase wird verzaubert von sehr reifen dunklen Beeren wie schwarze Johannisbeeren, Heidelbeeren und Brombeeren gepaart mit gleichsam intensiven süßlichen Noten von getrockneten Feigen, etwas Zigarrenkiste und Gewürzen (Vanille). Am Gaumen präsentiert sich der Wein sehr saftig, mit perfekter, weicher Tanninstruktur und einem kräftigen Körper. Langer, aromatischer Abgang.

**Alkohol:** 14,0 Vol.%

**Restzucker:** 2,59 g/l

**Säure:** 5,55 g/l

### Weingut:

Das berühmte chilenische Weingut Santa Rita wurde 1880 gegründet und die Hauptkellerei befindet sich in diesen Tagen immer noch in der Region Alto Jahuel (Upper Maipo). Heute jedoch können die Weinmacher Andrés Ilabaca und Cecilia Torres auf viele verschiedene Anbauregionen und somit auf unterschiedliche Terroirs für den perfekten Wein zurückgreifen, wie zum Beispiel Casablanca Valley - ein Terroir für exzellente Weißweine.

Fabelhafte Bewertungen sind die Anerkennung, die Santa Rita und ihre leidenschaftlichen Winemaker immer wieder in den Weinmagazinen der Welt zuteil wird.

### Vinifikation:

Sanfte Pressung der entrappten Trauben, bei der einige Beeren bewusst intakt bleiben. Temperaturkontrollierte Gärung der (95% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc) in Stahltanks bei zunächst 15°C unter Verwendung von selektierten Hefen, langsame Steigerung auf 28°C. Überschwallen des Tresterhuts 2x täglich während der gesamten Mazerationszeit, was dem Wein zusätzliche Struktur gibt. Ein ausgewählter Teil verbleibt anschließend noch einige Zeit auf den Schalen für intensive Farbe und Aromen. Ein anderer Teil wird umgehend für die malolaktische Gärung in Fässer abgefüllt, während der Rest diese zunächst in Stahltanks durchlebt und erst danach reift er Eichenfässern ehe die letzte Vermählung und Abfüllung in Flaschen erfolgt.

### Produktdetails

#### Zutaten/Allergene

**Allergene:** Sulfite

#### Weitere Angaben

**Ursprungsland:** Chile

**Name des Unternehmens:** Viña Santa Rita

**Anschrift:** Calle Hundaya 60, P 15, Las Condes, Santiago, Región Metropolitana, Chile

**Inverkehrbringer:** AMKA GmbH

**Anschrift:** Pattburger Bogen 33  
D-24955 Harrislee

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, [www.weinquelle.com](http://www.weinquelle.com)

**Ladenlokal:** Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 08.05.2018