CALITERRA

2013 Sena - Caliterra/Mondavi

JS100

Ein Wein, der von seiner seidigen Eleganz an einen Pomerol erinnert - jedoch kann man den Carmenère und Malbec Anteil nicht leugnen, genau dadurch entsteht das Alleinstellungsmerkmal dieses Spitzenweins von Weltformat

Der Sena 2013 ist eine perfekte Mischung aus Ausdauer, Rundheit und Struktur, sowie Intensität und Frische. Die Reinheit und Eleganz dieses Jahrganges sind wirklich herausragend. Er wird als außergewöhnlicher Jahrgang in Erinnerung bleiben, der sich durch kühle Klimabedingungen auszeichnet und sogar den bereits überdurchschnittlichen Jahrgang 2012 noch in den Schatten stellt. Die Mischung aus den Bordeaux Rebsorten Cabernet Sauvignon (58%), Carmenere (15%), Malbec (12%), Merlot (10%) und Petit Verdot (5%) ist komplex mit unglaublich geschliffenen Tanninen. Die Trauben stammen alle aus biodynamischem Anbau. Sie wurden doppelt sortiert um Blatt- und Stilreste und fehlerhafte Beeren zu hundert Prozent auszusondern. Die fertige Cuvee reifte für 22 Monate in französischen Eichenfässern, wovon 75% neue Fässer eingesetzt wurden.Es gibt wenige Weine, die weltweites Renommee besitzen, der Sena gehört zweifelsohne dazu. Jedes Jahr wieder schafft es Chief Winemaker Francisco Baettig einen wunderbar komplexen Wein zu kreieren. Der Jahrgang 2013 zeigt super intensive Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Rosenblättern und Minze. Ergänzt um Lavendel und eine feine mineralische Note. Der volle Körper wartet mit einer unglaublichen Fruchtdichte auf

---

Caliterra

Im Januar 1996 gründeten die Familien von Eduardo Chadwick und Robert Mondavi ein 50/50 joint-venture, um unter der Marke "Caliterra" chilenische Weine erster Qualität international zu vermarkten. Robert Mondavi besuchte Chile erstmals 1989 und war überzeugt vom großen Potential, welches dieses Land für die Produktion von Qualitätsweinen bot. 1991 kam es zur ersten Begegnung mit Eduardo Chadwick, der in Chile mit Leidenschaft und höchsten Qualitätsansprüchen Weinbau betrieb. Mondavi will nicht amerikanische Weine in Chile produzieren, sondern legt Wert darauf, die Authentizität zu wahren und eigenständige chilenische Qualitätsweine auf den internationalen Märkten zu vermarkten.

CHILE

Chile (Diverse)

Chile ist das älteste Weinland auf der südlichen Erdhalbkugel.
Schon Mitte des 16. Jahrhunderts setzten die Spanier Reben in die Erde, die sie aus ihrer Heimat mitgebracht hatten.
In den 1990er Jahren erlebte die chilenische Weinindustrie einen rasanten Aufstieg.Die wichtigsten Weinanbaugebiete sind Limarí, Aconcagua, Casablanca, San Antonio, Maipo, Rapel mit Cachapoal und Colchagua, Curicó, Maule und Valle del Sur.
In wenigen Anbauländern der Welt findet der Weinbau so gute Voraussetzungen wie in Chile. Das Klima ist gleichmäßig trocken und warm, Rebkrankheiten treten nur vereinzelt auf und gespritzt werden muß nur selten.Eine chilenische Besonderheit ist der große Anteil noch unveredelter Reben. Bis heute ist die Reblaus nicht in den Andenstaat vorgedrungen – oder nicht als Schädling in Erscheinung getreten.
Neue Reben werden vorsichtshalber jedoch meist auf reblausresistente Unterlagsreben gepfropft.
Die Böden bestehen zumeist aus Andenschutt, der von den Flüssen zu Tal geschwemmt wurde. Sie sind mineralreich und trocken. Der weitaus größte Teil der Rebflächen ist mit roten Trauben bestockt. Cabernet Sauvignon ist die mit Abstand wichtigste Rebsorte. Stark im Vormarsch ist die Carmenère, die schon Mitte des 19. Jahrhunderts nach Chile kam und in dem warmen Klima wesentlich bessere Qualitäten liefert als in Bordeaux.Ebenfalls stark im Kommen ist die Syrah, die in dem warmen Klima und auf den trockenen Böden begeisternde Weine liefern kann.Die klassischen Weißweinsorten sind in Chile Chardonnay und Sauvignon Blanc. Mit ihnen sind rund 90 Prozent aller Weinberge bestockt.
Die wichtigste Weißweinzone ist Casablanca, das Gebiet zwischen Valparaiso und Santiago.