

Casa  
Lapostolle



## 2018 Clos Apalta - Casa Lapostolle

JS98 WA96

Intensiv, würzig - elegante Tannine, rund und frisch perfekt kombiniert!

**Suckling:** "So aromatisch und frisch mit getrockneten Blumen, süßem Tabak und einem Hauch von Stroh. Rote Früchte, Nelken und grüne Pfefferkörner. Mittel bis vollmundig mit feinen Tanninen, die sehr frisch und raffiniert sind. Fein, seidig und schön. Anklänge von Mineralien und Granit zu den dunklen Früchten. Eine wunderbare Länge und Schönheit. 64% Carmenere, 18% Cabernet Franc und 18% Merlot. Äußerst lang und ausbalanciert. Ein kühlerer Wein. Aus biodynamisch angebauten Trauben. Schon jetzt köstlich zu trinken, aber weitere drei bis vier Jahre werden ihn noch besser machen.



### Lapostolle, Casa

Die Familie Marnier-Lapostolle wurde durch den Grand Marnier bekannt. Später erwarben sie aber auch den chilenischen Anteil. Mit dem Erwerb von Clos Apalta kamen alte Weingärten in den Besitz des Gutes, die mit noch wurzelechten, direkt aus Frankreich stammenden Reben bestockt waren – eine wunderbare Grundlage für das rasch expandierende Weingut, das nun etwa 300 ha umfasst. Mit Michel Rolland als beratendem Önologen kommt solch wertvolles Traubenmaterial auch mit entsprechender Qualität in die Flasche. Neben der Top-Cuvée Clos Apalta sind auch die Weine der Cuvée Alexandre-Linie, allen voran der Merlot, Beispiele für exzellente chilenische Weinkultur

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.