



2021 Almaviva - Concha y Toro & Ch. Mouton Rothschild

JS98 WA96+

Einer der Kultweine der Welt - Cabernet Sauvignon, Carmenere, Cabernet Franc und Petit Verdot - ausgebaut in neuen Fässern, sehr komplex, mit toller Struktur und viel Dicht und großer Länge

Der Almaviva ist eine Assemblage aus Cabernet Sauvignon, Carmenere, Cabernet Franc, Petit Verdot und ist im Bordeauxstil vinifiziert. Der Verbindung zweier Kulturen und der Verschmelzung des Knowhows zweier grosser Weingüter verdanken wir einen perfekt gemachten, grossen Wein.

Almaviva gilt als der erste 1er Cru Chiles und gehört zu den allergrössten Weinen der Welt. Von den grossen Weinen Chiles ist er der bordeauxähnlichste. Er entstand aus dem Joint Venture zwischen den Rothschilds (Château Mouton Rothschild) und der Besitzerfamilie des namhaften Weingutes Concha y Toro in Chile. Der Almaviva vermag es, die passionierten Bordeauxliebhaber zu begeistern und ist die beste bordelaisische Assemblage in Chile.

James Suckling: "Ein frischer und diskreter Almaviva mit subtilen Bleistiftspuren und Zigarrenkiste zum Cassis und Anklängen von Chili-Schokolade und Pfefferminze. Nuanciert und subtil in der Nase. Am Gaumen ist er mittelkräftig und subtil, mit seidigen Tanninen im nahtlosen Abgang. Sehr lang. 71% Cabernet Sauvignon, 22% Carmenere, 5% Cabernet Franc und 2% Petit Verdot. Jetzt trinkbar, aber er wird seine Zeit brauchen, um seine Komplexität zu entfalten."



Concha y Toro

Almaviva das, inzwischen weltweit bekannte, chilenische Gemeinschaftsunternehmen von Concha Y Toro und Baron Philippe de Rothschild (Château Mouton), entstand im Jahr 1996. Die Rebsortenzusammensetzung ähnelt der eines Bordeaux mit einem guten Schuss Carmenere zusätzlich. Der Name spielt auf den schürzenjagenden Grafen Almaviva aus der Mozart-Oper "Hochzeit des Figaro" an. Die Zeichnung auf dem Etikett ist ein "Kultrun", ein Kultzeichen der Mapuche-Indianer.

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 Valparaíso und Santiago.