

Månedens vin

La Playa, Carmenere, Estate Bottled, 2013

La Playa

Eventyret om La Playa begyndte i 1987, hvor de politiske vinde blev mere positive efter demokratiets indførelse i Chile. På det tidspunkt var der ingen, der regnede chilensk vin for noget - kvaliteten af vinen var ikke noget særligt, specielt hvidvinene led under at udstyret var forældet og resultatet var en række lettere oxiderede vine. Men druerne og klimaet var der og dét så danskeren Søren Axelsen i midten af 1980'erne da han besøgte Chile. Han etablerede sit vinhus La Playa og de første flasker blev eksporteret i 1989. I 2002, indgik han et joint-venture med de to chilenske familier: Sutil og Errazuriz, der begge havde vinmarker i Colchagua. Det førte til, at de i 2004 indviede en helt ny vinkælder med topmoderne udstyr og en temperaturstyret fadkælder med amerikanske og franske fade. La Playa er desuden fremgangseksempel på bæredygtig virksomhed og kendt for meget seriøs CSR-politik i marken såvel som i vineriet. "La Playa er grøn" og certificeret "Green Practice under det officielle ISO 14000-certifikat.

Vinen

La Playa Carménère består af næsten 100% Carménère - alt efter årgang tilsætter Winemakeren 5 - 10% Cabernet Sauvignon for gøre vinen mere kompleks. Carménère-druerne plukkes med håndkraft i april måned. Efter at druerne er presset ligger most og drueskind sammen i 48 timer for trække farve og aroma fra drueskindet. Selve gæringen tager 7 dage i temperatur-kontrollerede rustfrie ståltanke ved 24-28 grader.

Den færdige vin bliver på ståltanke i 6-8 måneder for at blive afrundet inden aftapning.

Resultatet er en purpurrød vin, bouquet der minder om modne røde bær, tobak, peber og cedertræ.

Smagen er halvtør, med bløde taniner der understøtter den friske smag af kirsebær, blomme, hinbær og chokolade.

Gl.

1/2 fl.

1/1 fl.



KGL. HOFLEVERANDØR

KJÆR SOMMERFELDT