



## Morandé Reserva Gewürztraminer

### Algemeen

Net als de Pionero-range komt ook de Reserva-range voort uit de eerste aanplantingen van wijngaarden in Casablanca Valley.

Door zijn koel en mistig klimaat niet meteen het meest ideale scenario om wijn te verbouwen. Zonnestralen en de invloed van de oceaan zorgen er echter voor dat wijnstokken hier graag gedijen.

Het fruit voor de Reserva Gewürztraminer komt van de El Ensueño wijngaard, gelocaliseerd in de koele westelijke sector van Casablanca Valley. De gronden van klei en zand in combinatie met het koele zeeklimaat dat door de vallei blaast, vormen het ideale terrein om een kwalitatieve aromatische druif met veel frisheid te verbouwen. De druiven worden manueel geplukt en tijdens de vinificatie worden geen houten vaten gebruikt. Men laat de fermentatie doorgaan in inox-tanks en er wordt vrij snel gebottled, dit om de fruitigheid en frisheid te behouden.

### Soort

Wit complex

### Bodem en ondergrond

Krijt, Zand

### Druif

Gewürztraminer

### Land

Chili

### Regio

Casablanca Valley

### Jaargang

2018

### Rijping

Inox

### Cépage/Assemblage

Mono-cépage

### Kleur

Intens strogeel.

### Geur

Aromatische wijn die de typiciteit van de Gewürztraminer enkel maar tot zijn recht laat komen. Met vooral de nadruk op kruidigheid (peper, nootmuskaat), fruit (lychees, wit fruit), een licht chemische geur (petrol) en een florale toets (jasmijn, roos).

### Smaak

Deze gewürztraminer vindt de perfecte balans tussen frisse zuren enerzijds en een kleine hoeveelheid restzoet (6.09g/liter) anderzijds. Toch staat hij ver af van zijn veel zoetere, soms zelfs klevrige soortgenoten uit de Franse Elzas. In de mond is deze wijn vol en aromatisch, met een



afdrank die bloemen onthult.

### Gastronomie

Gewürztraminer is een fervent aanhanger van meer kruidige gerechten, zoals Oosterse specialiteiten, kruidige viscreaties, daarnaast kan deze kruidenbom ook geserveerd worden met foie gras (ideaal voor zij die iets minder zoetekauw zijn) of zelfs met een pittige gewassen rode schimmelkorst (zoals Munster-kaas).

### Lekker bij

Andere schimmelkazen, Aperitief, Dessert met fruit, Exotisch vlees, Foie gras, Gevogelte, Kazen, Kruidige visgerechten, Oosterse gerechten, Zuiderse visbereidingen

### Alcoholgehalte

13.40 %

### Inhoud

750.00 ml/stuk

### Sluiting fles

Schroefdop

### Medailles en onderscheidingen

- 87/100 (Robert Parker)

### Minimaal bewaarpotentieel

5 jaar