



MontGras ANTU Syrah

Diepe robijnrode kleur en aroma's van rijpe zwarte kersen, bramen, bessen, vanille en ceder. Krachtige wijn, vol met rijpe en zoete tannines die zorgen voor een buitengewone balans en textuur. Complexe smaak en een lange afdronk.

Artikelnummer:	08530330
Land:	Chili
Oogstjaar:	2023
Streek:	Colchagua
Appellatie:	DO Colchagua Valley
Serveer Temperatuur:	16 - 18
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Syrah
Smaak:	Fruitig, Kruidig, Krachtig, Vol
Producent:	Montgras Wines
Flesafsluiting:	Kurk
Appellatie:	DO Colchagua Valley

Viña MontGras bezit meer dan 150 ha, voornamelijk beplant met Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay en Sauvignon Blanc. MontGras is een jong, zeer modern bedrijf met een capaciteit van meer dan 5 miljoen liter. Sinds de oprichting van dit bedrijf in 1992 heeft MontGras zich gespecialiseerd in de productie van kwaliteitswijnen. Duidelijk gevinifieerd naar het karakter van de druivensoort. Voor het wijnhuis MontGras is wijn maken een kunst op zich.

Ninquén (nin-ken) wat 'Plateau op een berg' betekent is de naam van dit unieke wijngoed dat de eerste in zijn soort in Chili is. Het is dé trots van het wijnhuis MontGras waartoe Ninquén behoort. Naast het icoon Ninquén worden er ook wijnen vervaardigd onder de naam Antu. In Mapuche taal betekent Antu, zon.

De druiven worden met de hand geplukt en voorts vier dagen koud geweekt. De fermentatie vindt plaats tussen 29 en 32°C. De wijn wordt drie keer per dag overgepompt en blijft gedurende 30 dagen in contact met de druivenschillen. De wijn rijpt 15 maanden op 80% Frans en 20% Amerikaans nieuw en gebruikt eiken. De wijn wordt niet gefilterd.

Diepe robijnrode kleur en aroma's van rijpe zwarte kersen, bramen, bessen, vanille en ceder. Krachtige wijn, vol met rijpe en zoete tannines die zorgen voor een buitengewone balans en textuur. Complexe smaak en een lange afdronk.

Mooie combinatie met wildgerechten, stoofpotjes, sterk geurende kazen en patés.