

2009 LATE HARVEST RESERVE MUSCAT

Viña Tabalí – Limarí Valley, Chile

Dessertvin – Muscat/Moscato



Ambition: At lave Chiles bedste vine

Det er egentlig ganske billigt at dyrke vin i Chile. Den centrale del af landet er så frodig, at det ikke er nogen større kunst at dyrke druer i god kvalitet uden at det koster en bondegård. Men hvis ambitionen er at lave Chiles bedste vine, og hvis man har fundet det nødvendigt at plante sine vinstokke i Limarí-distriktet, helt oppe nordpå i udkanten af Atacames-ørkenen, ja så er det en særdeles god idé at sikre sig, at kassekreditten har et meget fleksibelt loft. Heldigvis er det lykkedes familien Luksic at skrape nok sammen til at realisere deres drømme for Viña Tabalí.

Eneste vindistrikt med kalkholdig jordbund

Der er en god grund til, at familien Luksic har valgt at satse stort på en vingård i Limarí. Som det eneste vindistrikt i Chile har Limarí nemlig en udtalt kalkholdig jordbund. Kalken bevirker, at druerne kan opnå en rigdom, koncentration og friskhed, som er uden sidestykke i Chile.

Kølige vinde giver alsidighed

Da Limarí-distriktet påvirkes af de kraftige, kølige vinde fra Stillehavet, er det muligt at dyrke både grønne og blå druer med stor succes. De grønne druer dyrkes på de mest vindblæste skrånninger, mens de blå druer dyrkes steder, hvor der er mere læ og varme.

Late Harvest Muscat Reserve

Tabalí fremstiller en af Sydamerikas mest uimodståelige dessertvine; Late Harvest Muscat. Vinen laves på senhøstede muscat-druer, som takket være den kalkholdige jordbund har en utrolig frisk aroma. Den let gyldne vin byder på en indtagende duft af rosin og hyldeblomst. Smagen er lifligt sødmefuld, og får perfekt modspil af en velafbalanceret friskhed, der gør vinen ekstremt appetitvækkende.

Den lille vinkælder