



W e i n - E x p e r t i s e

Casillero del Diablo Reserva Chardonnay Art.-Nr.: 81 70 03



HERKUNFTSLAND:	Chile
ANBAUGEBIET:	Valle Central
JAHRGANG:	2025
ERZEUGER:	Viña Concha y Toro
AUSZEICHNUNGEN:	Berliner Wein Trophy Gold JG 2019
KLASSIFIZIERUNG:	Reserva
REBSORTEN:	Chardonnay, andere weiße Rebsorten
WEINERZEUGUNG:	Die alkoholische Gärung findet in Edelstahlbehältern statt und wird gefolgt von einer 7 monatigen Reifung in Edelstahl. Ausgebaut wird der Wein über 3 Monate in Eichenholzfässern.
BEURTEILUNG:	Ein frischer, hell grün-gelblicher Weißwein mit fruchtigen Noten von Ananas und Pfirsichen. Auf der Zunge zeigt er sich ausgewogen mit Aromen von Haselnuss, weißem Pfirsich und grüner Birne.
MENÜEMPFEHLUNG:	Perfekt zu zartem Fisch wie gegrilltem Wolfsbarsch, Seesunge oder Steinbutt, Kapern und Kräutersaucen.
TRINKTEMPERATUR:	10 - 12 °C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt:</i> 12,5 % vol. <i>Restzucker:</i> 3,0 g/l <i>Gesamtsäure:</i> 6,23 g/l

Casillero del Diablo ist weit mehr als nur eine Weinmarke – sie ist eine Legende, geboren aus einer Sage, das sich über Generationen hinweg verbreitete. Die Geschichte beginnt mit Don Melchor de Concha y Toro, dem Gründer des gleichnamigen Weinguts, der seine wertvollsten Weine verschlossen in einem Keller aufbewahrte. Als Flaschen auf mysteriöse Weise verschwanden, verbreitete er das Gerücht, der Teufel selbst bewache seinen Weinkeller – der „Keller des Teufels“ war geboren.

Diese Legende verlieh der Marke ihren Namen und prägt bis heute ihr mystisches Image. Casillero del Diablo steht für chilenische Weinkunst auf höchstem Niveau und vereint Tradition, Qualität und Charakter. Die Weine stammen aus den besten Anbaugebieten Chiles und bieten eine breite Palette.

Mit intensiven Aromen, ausgewogener Struktur und einem unverwechselbaren Stil begeistert Casillero del Diablo Weinliebhaber weltweit – und trägt die Magic seiner Herkunft in jeder Flasche weiter.