



## Villa

Don Maximiano, Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Vom Pazifik gekühlt, vom Terroir geprägt

### **Beschreibung:**

Der Villa Don Maximiano von Viña Errázuriz ist inspiriert von der 1870 erbauten Villa des Gründers und steht wie sie für architektonische Präzision: Struktur, Proportion und Tiefe in harmonischer Balance. Die Cuvée aus Bordeaux- und mediterranen Rebsorten vereint Terroirverständnis mit klarer Vision. Das Ergebnis ist ein dichter, ausdrucksstarker Wein, der chilenische Intensität mit internationaler Eleganz verbindet. Die Trauben stammen aus ausgewählten MAX-Parzellen im Aconcagua Valley auf 375 bis 570 m ü. M., wo warme Tage, kühle Pazifikbrisen und eine lange Trockenzeit eine langsame Reife und große aromatische Präzision ermöglichen. Nach sorgfältiger Handlese und strenger Selektion erfolgt die Gärung in kleinen Edelstahltanks mit kontrolliertem Hautkontakt. Der Ausbau erfolgt zu rund 50% in neuen französischen Barriques, ergänzt durch gebrauchte Fässer sowie etwa 30% in Stockinger-Foudres. Dieses Zusammenspiel aus feinem Holz und größerem Fassvolumen verleiht dem Wein Raffinesse, Dichte und Textur.

### **Aromenprofil:**

Konzentriertes Purpurrot, leicht aufgehellter Rand. Eine frischfruchtige Nase, die an Kirschen, und Blaubeeren erinnert, dazu gesellen sich florale Noten und Kakao. Am Gaumen fällt die Präzision dieses Blends auf, der eine saubere, frische Fruchtaromatik, aber auch sanfte Röstaromen zeigt, dunkelbeerig geprägt, mit Noten nach Mokka und Vanille; sehr feste, reife Tannine, von ausgezeichneter Struktur; druckvoll bis ins anhaltende Finale.

### **Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

**Herkunftsland:** Chile

**Subregion:** Aconcagua Valley

**Produzent:** Valle de Aconcagua DO

**Ausbau:** 22 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2032

**Rebsorte(n):** 25% Cabernet Sauvignon, 24% Syrah, 18% Malbec, 15% Carmenère, 10% Grenache, Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0978720

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Villa

Don Maximiano  
Valle de Aconcagua DO

**Herkunft:** Chile  
**Ratings:** James Suckling 95/100, Score 18.5/20  
**Rebsorte(n):** 25% Cabernet Sauvignon, 24% Syrah, 18% Malbec, 15% Carmenère, 10% Grenache, 8% Cabernet Franc  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2032  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 22 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.0%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.