



Chardonnay Max Reserva

Aconcagua Costa DO, Viña Errázuriz

Vibrierender Chardonnay aus der Küstenregion

Beschreibung:

Der Chefönologe von Errázuriz, Francisco Baettig, gilt als Kopf der Max-Reserva-Weine. Sein Chardonnay gedeiht in der Region Aconcagua Costa, unter dem Einfluss der kühlen Pazifikbrisen. Glasklare Frucht und lebendige, gelbfruchtige Aromen prägen den außergewöhnlichen Weißwein, der durch den Barriqueausbau seinen zarten Schmelz entwickelt.

Aromenprofil:

Mittelgelbe Farbe, goldene Akzente. Ein Nasenbild, das Aromen von Golden Delicious und Quitte offenbart, eine schöne Reife ausdrückend, dahinter eine leicht pfeffrige Note. Sehr weich und cremig der Gaumen, viel gelbe Steinfrucht und dezente zitrische Noten, auch einige geröstete Mandeln; eine angenehme, aber nicht aufdringliche Frischenote, konzentrierter Finish.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Chile
Subregion:	Casablanca Valley
Produzent:	Viña Errázuriz
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1785817

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay Max Reserva

Aconcagua Costa DO
Viña Errázuriz

Herkunft:	Chile
Ratings:	James Suckling 92/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.