



Chardonnay Max Reserva

Región de Aconcagua, 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:

Mittleres Gelb mit einem schönen Glanz. Williamsbirnen und Apfelnoten im schönen Zusammenspiel mit delikaten Röstaromen nach Brioche und gerösteten Haselnüssen. Sehr viel Frische offenbart das Gaumenspiel, nun auch Agrumen und Stachelbeeren, sehr passend mit der Crèmigkeit der Barriquenoten verbunden, viel Lebendigkeit und Ausdruckskraft ausdrückend; aromatisch anhaltender 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
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1785818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay Max Reserva

Región de Aconcagua
Viña Errázuriz

Herkunft:	Chile
Ratings:	Tim Atkin 92/100, James Suckling 91/100, Parker 91/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.