



Chardonnay Max

Región de Aconcagua, Viña Errázuriz

Raffinierter Chardonnay von Chiles Pazifikküste

Beschreibung:

Unter dem Einfluss der kühlen Pazifikbrise in der Region Aconcagua Costa entwickeln die Chardonnay-Trauben von Viña Errázuriz eine lebendige Aromatik mit glasklaren, frischen Fruchtnoten. Dem Max Reserva wird zudem ein Barriqueausbau gegönnt, der ihm einen zarten Schmelz verleiht. Ein einzigartiger Weißwein, den Sie unbedingt probieren sollten.

Degustationsnotiz:

Blasses Goldgelb mit grünlichen Reflexen. Zauberhaft frische Chardonnay- Typizität, mit Aromen von reifer Zirusfrucht, gelbem Apfel und Williamsbirne. Eine Nuance von geröstetem Weißbrot und würzige Noten von weißem Pfeffer und Backapfel. Am Gaumen gleichzeitig mundfüllend und elegant, mit fein definierter Textur und dezentem Säurespiel. Die lebendige Fruchtaromatik wird von einem Hauch von gerösteter Mandel und Vanillegebäck begleitet. Angenehme, charmante Frische bis ins fruchtige Finale.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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:	1785822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay Max

Región de Aconcagua
Viña Errázuriz

Herkunft:	Chile
Ratings:	James Suckling 91/100, 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.