



2016 Cabernet Sauvignon Max Reserva

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

„Die Visitenkarte meines Weinguts“ Eduardo Chadwick

Beschreibung:

Die Rebensorte Cabernet Sauvignon hat im Aconcagua Tal eine perfekte Heimat gefunden. Die konstant warmen Temperaturen lässt die Trauben tadellos reifen und die alten Rebstöcke verleihen dem Wein Tiefe. Der elegante Max Reserva mit seiner wohl ausbalancierten Struktur wird 12 Monate in französischen Barriquenausgebaut. Chefönologe Francisco Baettig ist für die unbestechliche Qualität der Weine verantwortlich und stolz auf die von Robert Parker verliehene Auszeichnung zum besten Weingut Chiles.

Degustationsnotiz:

Purpurrote Farbe, leicht aufgehellt. Ein bezauberndes Bouquet, das von Düften nach Cassis, Brombeergelee und Edelhölzern geprägt ist, aber auch eine gute Spur Kokos und Crémant-Schokolade beinhaltet. Der elegante Eindruck zum Auftakt wird rasch abgelöst durch eine kraftvolle, sehr dichte und fruchtintensive Note, nun auch schwarze Kirschen, sehr homogen und geschmeidig, mit dezentem Toasting; eine leichte Frischenote vermittelt diesem Max Reserva einen saftigen, gut strukturierten Abgang.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Chili con Carne, Hackfleischaschen, Lasagne, Pizza und Rindragout. Genießen Sie ihn auch zu Maisgratin mit Poulet oder Pies.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Chile
Region:	Aconcagua
Subregion:	Aconcagua Valley
Produzent:	Errázuriz
Bewertung(en):	James Suckling 92/100
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Rebsorte(n):	89% Cabernet Sauvignon, 8% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Artikelnummer:	0302516

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Max Reserva

Valle de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Herkunft:	Chile
Bewertung(en):	James Suckling 92/100
Rebsorte(n):	89% Cabernet Sauvignon, 8% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.